



Guido Berlucchi
BERLUCCHI
CUVÉE IMPERIALE

MAX ROSÉ

FRANCIACORTA D.O.C.G.

UVE: Chardonnay (60%) e Pinot Nero (40%), provenienti dai diversi vigneti della Franciacorta.

RESA IN VIGNA: variabile da 80 a 100 quintali d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 60%.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in vasca d'acciaio. La macerazione di alcune ore del Pinot Nero con le bucce ("rosé di una notte") dona colore e profumi tipici della varietà.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con l'apporto del 10% di vini di riserva di annate precedenti. Messo in bottiglia con scioppo di tiraggio a 24 g/l di zuccheri e lieviti selezionati. Affinamento a contatto con i lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Extra Dry.

FORMATI: bottiglia 0,75 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO VISIVO: spuma soffice e abbondante, perlage sottile e persistente.

COLORE: rosa tenue, può variare leggermente da una vendemmia all'altra, per il diverso grado di maturazione fenolica delle uve di Pinot nero.

PROFUMO: bouquet complesso, fragrante e vivace, con note marcate di frutti di bosco, frutta matura, denota una piacevole vinosità, per la presenza del Pinot nero anche nella liqueur d'expédition.

SAPORE: pieno, vellutato, morbido, con piacevole corpo.

ACCOSTAMENTI: ottimo all'aperitivo, per la sua struttura vinosa è consigliabile abbinato a svariate pietanze: salumi, carni saporite, salse, formaggi a media stagionatura, crostacei. Si accosta perfettamente a dolci di tono acidulo (fragole o mirtilli) e macedonie di frutta fresca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

DATI ANALITICI

Alcol 12,5% vol, zuccheri 15 g/l, acidità totale 7,5 g/l, estratto secco netto 20 g/l - pH 3,10.