



Athena Rosé Millesimato 2015

- **Tipologia del gusto** Brut dosato a 4.8 g/l
- **Acidità totale** 6.2 g/l
- **Denominazione di origine controllata e garantita** Franciacorta
- **Vitigni** Pinot Nero 50% – Chardonnay 50%
- **Annata** 2015. (36 mesi)
- **Produzione annua** 2.043 bottiglie
- **Gradazione alcolica** 12.5 % vol
- **Bottiglia** champagnotta da 850 g vetro scuro maya
- **Tappo** a fungo in sughero Franciacorta
- **Etichetta** rosa salmone satinato

SCHEDA ORGANOLETTICA

- **Colore** rosa scarico, spuma abbondante e perlage fine e persistente
- **Profumo** profumi evoluti a spiccato sentore di frutti di bosco, di biscotto e lievito
- **Sapore** secco, unito ad una elegante morbidezza
- Contiene **solfiti**

CENNI DI TECNICA ENOLOGICA

Dopo la vinificazione, tutta realizzata con pressatura pneumatica max 1,0 atm/bar, uve caricate a nastro intere, si procede alla realizzazione della cuvée nella primavera successiva – La liquer de tirage (22,5 g/l di zucchero) conferisce una pressione 6 atmosfere ed un elegante perlage, fine e persistente – Dopo la sboccatura la bottiglia viene abbiagliata e subisce un affinamento in cantina prima della commercializzazione.

- **Temperatura di servizio** 8-10 °C