



# COLA

FRANCIACORTA



## Franciacorta Athena Rosé sa brut

- **Tipologia del gusto** Brut dosato a 3,4 g/l
- **Acidità totale** 6,1 g/l
- **Denominazione di origine controllata e garantita** Franciacorta
- **Vitigni** – Chardonnay e - Pinot Nero
- **Annata** sa
- **Produzione annua** 5.000 bottiglie
- **Gradazione alcolica** 12,5% vol
- **Bottiglia** champagnotta da 850 g vetro scuro
- **Tappo** a fungo in sughero Franciacorta
- **Etichetta** rosa salmone satinato

### SCHEDA ORGANOLETTICA

- **Colore e gusto tipico** , 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

### 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 abbigliata e subisce un affinamento di 3 mesi prima della commercializzazione.

- **Temperatura di servizio** 8-10 °C
- **Allergeni** :contiene **solfiti**