

OPERAROSA BRUT ROSÉ RISERVA 2013

**FRANCIACORTA DOCG
PINOT NERO IN PUREZZA**

AFFINAMENTO: SU LIEVITI 90 MESI
GRADAZIONE: 12,5% VOL
FORMATI: 750 mL

Ad oggi unico nostro Franciacorta Rosé Riserva, nato in un'annata di pregio e da una vinificazione ben interpretata; nel corso dell'affinamento sui lieviti la sua qualità cristallina ci ha spinto a proseguire l'attesa, consapevoli del suo grande potenziale.

Vino senza tempo, non accenna ad invecchiare. Una rarità sorprendente e che apre nuove strade alla ricerca dell'eccellenza con i nostri cru.

DEGUSTAZIONE



COLORE: corallo intenso e di rara vivacità, pieno ed integro, perlage molto fine e continuo.



PROFUMO: delicati sentori torbati e leggero fumé, tipico del nostro cru "Santissima", mora selvatica e cassis; accenni di miele.



GUSTO: deciso e pieno, presenta un carattere vinoso, ma raffinato; si percepisce la maturità rara dell'uva, con un ritorno aromatico torbato. Dosaggio impercettibile, con un bel potenziale di ulteriore affinamento in bottiglia.

ABBINAMENTI: ideale con culatello di Zibello e fichi, tartare, gambero rosso e anche risotti o pietanze con i pregiati funghi ovuli. Ottimo con il pollame da cortile in ricette eleganti.

