

FRANCIACORTA ROSÉ

[frančiakorta rozé]

vinařství / winery SANTUS

Itálie, oblast / region Lombardie

Toto mladé a perspektivní vinařství založili v roce 1995 Maria Luisa Santus a Gianfranco Pagano. Z celkových pouze 10ha vlastních vinic vznikají minerální a elegantní vína z odrůd Pinot Noir a Chardonnay, a to klasickou metodou, tedy stejnou jaká je používána při výrobě vín v oblasti Champagne.

This young and promising winery was founded in 1995 by Maria Luisa Santus and Gianfranco Pagano.

From a total of only 10 hectares of estate vineyards, they produce mineral, and elegant wines made from Pinot Noir and Chardonnay, using the traditional method — the same technique employed in the Champagne region.

Apelace/appellation: Franciacorta DOCG

Odrůda/variety: Pinot Nero

Popis/description: **Jiskrné víno s bohatým perlením a jemným aroma jahod a lesního ovoce. Na chuti sametově jemné s pikantní kyselinkou delikátností.** / *A sparkling wine with lively, persistent bubbles and a delicate aroma of strawberries and wild berries. On the palate, it is velvety smooth, with a crisp acidity and refined delicacy.*

Podávat při/serving temperature: **6-8°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **aperitiv, těstoviny, mořské plody, losos** / aperitif, pasta, seafood, salmon

Klima/climate: mírné kontinentální s výrazným vlivem jezera Iseo, které zmírňuje teplotní výkyvy / *mild continental climate strongly influenced by Lake Iseo, which moderates temperature fluctuations*

Půda/soil: morénní, kamenitá a vápenitá s vysokým obsahem minerálů / *morainic, stony, and calcareous with a high mineral content*

Nadmořská výška/altitude: 200 - 300m

Vinifikace/vinification: primární kvašení v nerezovém tanku, druhotné kvašení probíhá v láhvi na kvasnicích po dobu min. 24 měsíců / *primary fermentation in a stainless steel tank, secondary fermentation takes place in the bottle on lees for a minimum of 24 months.*

