



TERRE D'AENÒR



Franciacorta Rosé Extra Brut 2018

Bollicina strutturata, questo Franciacorta ha una personalità complessa e una particolare fragranza e corposità.

VITIGNI

Il Rosé Terre d'Aenòr nasce dalle uve Pinot nero in versione extra-brut mitigate dall'eleganza dello Chardonnay.

VINIFICAZIONE

Composto dall'assemblaggio di cloni di Pinot nero provenienti da appezzamenti dislocati della Franciacorta, è il risultato di uve raccolte in un momento di equilibrio ideale tra zuccheri e acidi e in seguito delicatamente pressate. Per favorire l'estrazione dei pigmenti coloranti, solo una parte di queste uve sosta qualche ora in più in pressa a basse temperature.

NOTE ORGANOLETTICHE

Dotato di spuma morbida e cremosa, ha un colore rosa antico con riflessi ramati e un perlage molto fine e persistente. Al naso è intenso ed intrigante e sviluppa aromi di frutti rossi (amarena, lampone, fragole) con sentori agrumati (arancio e pompelmo rosa) e note vegetali; in bocca è pieno e consistente, piacevolmente fresco, con un lungo retrogusto.

ABBINAMENTI

Il Rosé Terre d'Aenòr è ideale con primi piatti gustosi, secondi piatti di pesce e carne. Eccellente anche con gusti decisi.



Società Agricola Primavigna e Terre d'Aenòr S.a.s - Via A. Volta 22, Provaglio d'Iseo (BS)

terredaenor.com



VALORITALIA



TERRE D'AENÒR



Franciacorta Rosé Extra Brut 2018

A complex and structured Franciacorta sparkling wine, full-bodied with a unique fragrance.

GRAPES

The Terre d'Aenòr Rosé Extra-brut is predominantly made from Pinot Noir grapes (95%) carefully balanced with the elegance of Chardonnay grapes.

VINIFICATION

Composed of Pinot Noir clones from different vineyards throughout Franciacorta. The grapes are harvested when there is the ideal balance between sugars and acids and then gently pressed. A part of these grapes are left to rest for a few hours longer in the pressing machine at a low temperature to facilitate the extraction of coloured pigments.

SENSORY CHARACTERISTICS

Characterized by a creamy and light froth, antique-pink in colour with auburn highlights, it has a fine, lingering bead. It is intense and intriguing with red fruit aromas (black cherry, raspberry, strawberry), citric hints (orange and pink grapefruit) and vegetable notes.

Full and consistent on the palate, pleasantly fresh, with a lingering aftertaste.

PAIRINGS

Excellent with richly-flavoured first courses, fish and meat second courses as well as food with strong and decisive flavours.



Società Agricola Primavigna e Terre d'Aenòr S.a.s - Via A. Volta 22, Provaglio d'Iseo (BS)

terredaenor.com



VALORITALIA