



TENUTA  
MARTINELLI

## Franciacorta Extra Brut Rosé BENEDETTA BUIZZA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il suo rosa corallo caratterizzato dal pinot nero in purezza, lasciato a contatto con le proprie bucce, sprigiona profumi floreali e fruttati. Al palato intrigante, complesso, dal finissimo perlage.

**UVE:** Pinot nero 100%

**ETÀ VIGNETI:** 20 anni

**ALTITUDINE:** 250 m slm

**PERIODO DI VENDEMMIA:** Prima metà di Agosto

**RACCOLTA:** Manuale

**VINIFICAZIONE:** Dopo una selezione dei grappoli le uve vengono trasferite in vasca per la macerazione pellicolare che dura per qualche ora. Il mosto fermenta poi in vasche d'acciaio a temperature controllate di 16 gradi.

**MATURAZIONE SUI LIEVITI:** Minimo 24 mesi.

**DURATA AFFINAMENTO POST SBOCCATURA:**  
6 mesi

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 0 g/l

**GRADAZIONE ALCOOLICA:** 12,5°

**ABBINAMENTO:** Crostacei, piatti a base di carne elaborati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8° C

