



# FRANCIACORTA BOKÈ

## ROSÉ BRUT MILLESIMATO DOCG

**ANBAUGEBIET:** Franciacorta (bei Brescia), aus eigenen Weinbergen in den Gemeinden Monticelli Brusati und Provaglio d'Iseo.

**REBSORTEN:** Pinot Nero 100 %

**HEKTARERTRAG:** 80/95 dz/ha.

**BESTOCKUNGSDICHTE:** 4.650 Pflanzen/ha mit Spaliererziehung mit Kordon und Zapfenschnitt und Guyot-Erziehung.

**FÜHRUNG UND HALTUNG DES WEINBERGS:** Vollkommene kontrollierte Begrünung. Düngung mit natürlichen, organischen Substanzen. Biologische Schädlingsbekämpfung.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Lage am Hügel und am Fuße des Hügels, vorwiegend offener, lehmhaltiger, tiefer und frischer Boden. Tiefgehend bearbeitet, um das Anwachsen der Wurzeln zu begünstigen.

**WEINLESE:** Die Weinlese ist eher vorgezogen zur Gewinnung eines Produkts mit dem richtigen Gehalt und der richtigen Säure, um seine Duftnoten von Blumen und Früchten bestmöglich zu erhalten. Weinlese von Hand und in Trögen, mit Auslese der Trauben am Stock.

**PARZELLENVINIFIZIERUNG:** Jede einzelne der 26 hauseigenen Parzellen wird separat bereitet.

**WEINBEREITUNG:** Weißweiberbereitung für 80% des Pinot Nero. Die verbliebenen 20% werden bei 8 °C für eine Dauer von zehn Stunden mit Beerenhaut gegoren. Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (18 °C) für eine Dauer von 20 Tagen. Darauf folgen bis in den Frühling hinein die Klärungs-, Stabilisierungs- und Reifungsphasen.

**AUSBAU UND VERFEINERUNG:** Die Flaschenabfüllung (Abzug) erfolgt im auf das Erntejahr folgenden Frühjahr; Gärung und Verperlung in der Flasche mit ausgesuchten Gärhefen und anschließende Verfeinerung auf denselben für eine Mindestdauer von 36 Monaten in den unterirdischen Weinkellern des Weingutes bei einer konstanten Temperatur zwischen 12 °C und 15 °C.

**RESTZUCKER:** 5,7 – 6,5 g/l.

**ERHÄLTlich IN DEN ABFÜLLUNGEN:** 0,75 l-Flasche – Magnum 1,5 l.

**OPTIMALE SERVIERREIFE:** Dieser Wein kann auch Jahre nach dem Degorgieren getrunken werden, da er mit der Zeit eine zunehmende Komplexität und lange und positive Entwicklung durchlaufen kann.

**GESCHMACKSNOTEN UND SERVIEREMPFEHLUNG:** Dieser Franciacorta Rosé ist in der Lage, die unvergleichbare Eleganz eines Pinot Nero zu verherrlichen. Dank zu seiner Farbe, lebhaften Verperlung und faszinierenden Struktur zieht Bokè alle Sinne in seinen Bann. Die Düfte leben bei jedem Atemzug neu auf; die intensiven und persistenten Aromen versichern einen lang anhaltenden Abgang. Es ist unmöglich, diesem einzigartigen Franciacorta, mit seiner ausgesprochenen Feinheit, die der korallenfarbenen Engelhaut ähnelt, zu widerstehen.



VILLA FRANCIACORTA

Frazione Villa 25040 Monticelli Brusati (Bs) Italia

Ph: +39 030.65.23.29 - Fax: +39 030.68.52.305 Website: [www.villafranciacorta.it](http://www.villafranciacorta.it) - E-Mail: [info@villafranciacorta.it](mailto:info@villafranciacorta.it)