



Le Quattro Terre, Corte Franca (Lombardie)

Franciacorta Rosé DOCG

Viticulteur Le Quattro Terre
Région Lombardie
Degré 12.5% vol.
Cépages 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero

Vinification

Le délicat pressage des précieux raisins de Chardonnay et de Pinot Noir est suivi de la fermentation alcoolique en cuveinox. Ce vin de base est ensuite mis en bouteille pour une seconde fermentation sur lies durant 36 mois. Après élimination des dépôts (dégorgement), le dosage requis est ajouté au vin.

Notre note de dégustation

Le Franciacorta Rosé arbore une séduisante robe d'un rose intense. Au nez, il exhale un parfum délicat de cerises rouges et de pétales de rose. Crémeux et délicatement perlant au palais, c'est un vin gouleyant et parfaitement équilibré. Belle longueur en bouche, tout en élégance.

Le Quattro Terre

Nous n'hésiterions pas à qualifier d'aubaine notre rencontre avec les frères Giorgio et Matteo Vezzoli, propriétaires du jeune mais grandiose domaine viticole Le Quattro Terre. L'azienda de Corte Franca, située au coeur de la région Franciacorta, mesure 6,5 hectares et est entourée d'épaisses forêts, de vignobles et d'oliveraies. Ici, la production est raisonnable et gérable (env. 45 000 bouteilles par an) et le travail du sol respectueux, la réduction conséquente du rendement ainsi que le pressurage doux constituent un terreau fertile pour des vins mousseux complexes et subtils de Franciacorta.



Convient avec

