

# MAJOLINI

## Franciacorta Brut Rosé "Altèra"



*L'eleganza di un gesto raffinato non esaurisce la sua personalità, che è molto più ampia. La sua finezza è frutto di un equilibrio tra ricerca e naturalezza.*

*The elegance of refined gesture does not end its personality, which is much wider. Its fineness is the result of a balance between research and simplicity.*



### UVAGGIO

Pinot Nero 100%.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte in cassette dal peso massimo di 18 kg cadauna, dirasbate e messe in vasca per una criomacerazione con durata variabile da 6 a 8 ore a 5°C. Segue una soffice spremitura e una fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 16-18°C.

### AFFINAMENTO

Il vino viene affinato in bottiglia a contatto con i lieviti per un periodo di 24 mesi.

### PROFUMO

Elegante, ampio, con note che variano dalla fragola alla pesca e frutti di bosco.

### SAPORE

Fine, pieno, persistente.

### GRAPES

Pinot Noir 100%.

### WINE-MAKING

Grapes are collected in small boxes whose weight is no more than 18 kg each, removed from their stalks, and then they are placed in tanks for cold maceration that lasts between 6 and 8 hours at 5 °C. Then grapes are pressed gently and fermented in steel tanks at a controlled temperature of 16-18°C.

### REFINEMENT

The wine is aged on the yeasts in bottle for at least 24 months.

### BOUQUET

Elegant, wide-ranging, with hints of strawberry, peach, and berries.

### TASTE

Complete, full, persistent.

 Corona Vinibuoni d'Italia (Touring Club Editore, edizione 2013)  
88/100 **Wine Enthusiast** 2014

bott. 0,75 l	cartone/case 1 bott.	cartone/case 2 bott.	cartone/case 3 bott.	cartone/case 6 bott.
				