



B O N F A D I N I
F R A N C I A C O R T A



MILLESIMATO AURORA ROSÈ 2015 DOCG

Uve: Chardonnay 50% - Pinot Nero 50%

Vendemmia manuale, spremitura soffice.

Il pinot nero viene vinificato in rosa lasciando le bucce a contatto con il mosto per 10 ore. Prima fermentazione in botti d'acciaio e affinamento nelle stesse per 7 mesi a temperatura controllata 16/18 °C.

Seconda fermentazione in bottiglia per minimo 40 mesi.

La liqueur d'expédition è composta da vino Pinot nero invecchiato in barrique di rovere francese e zucchero di canna. Colore rosa salmone brillante. Profumo fresco con sentori di piccoli frutti rossi, una leggera nota di crosta di pane e vaniglia che conferisce complessità.

Ottima struttura, lungo e persistente. Buon bilanciamento tra acidità e salinità.

Alcool 12.50%
Zucchero 5 gr/l
Acidità 8 gr/l
Servire a 7-9 °C

