



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

## MILLESIMATO AURORA ROSÉ 2015

**UVE:** 50% chardonnay, 50% pinot nero

**TERRENO:** morenico glaciale nella zona collinare

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot per Chardonnay, cordone speronato per Pinot Nero

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 5.500 ceppi/ha

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 10 anni

**VENDEMMIA:** raccolta manuale dei grappoli in cassette. Prima e seconda decade di agosto

**RESA PER ETTARO:** 90 q.li/ha

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice delle uve intere, il Pinot Nero viene vinificato in rosa lasciando le bucce a contatto con il mosto per 10 ore. Prima fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionate a 14/16 °C. Una parte dello Chardonnay fermenta e affina in barriques di rovere francese a tostatura medio-lunga per sette mesi.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** almeno 40 mesi

**DOSAGGIO:** Pinot nero barricato, zuccheri 5 g/L

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2015

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** 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.



750 mL

2.500 bottiglie numerate



### PREMI:

- Veronelli: 88/100
- Prosit: 
- Wine Enthusiast: 91/100



Bonfadini S.S. di Bonfadini Francesca e Andrea

Via L. di Bernardo, 87 - 25049 Clusane d'Iseo (Bs) - Tel. +39 030 9826721 - P.IVA IT03865930980 - C.F. 03865930980

[www.bonfadini.it](http://www.bonfadini.it)