PODERE

CAVÀGA

FRANCONIA ROSÉ

METODO CLASSICO

Coltivato nei vigneti di proprietà
Aziendale nel comune di **Foresto Sparso**
Uvaggio 100% Franconia
Altitudine 450 m s.l.m.
Sistema di allevamento Guyot
Periodo di vendemmia inizio Settembre
Affinamento sur lattes 36 mesi
Dosaggio Pas dosè

Il Franconia o Blaufrankisch è una varietà di origine austriaca o più probabilmente slovena, conosciuta anche con il nome tedesco di Limbergher. È coltivata in Austria e in tutte le aree viticole dell'ex impero Austro Ungarico; in Italia è coltivata nel Friuli Venezia Giulia, area viticola da sempre molto sensibile al fascino est europeo.
Il Franconia Rosé nasce da una vendemmia anticipata, dove gli sbalzi di temperatura donano al vino rigore e carattere. Le uve vengono raccolte manualmente in casse da 20 kg, immediatamente conferite in cantina e pressate intere in pressa pneumatica. Segue la decantazione statica a freddo del mosto per una notte. La 1° fermentazione è condotta in serbatoi di acciaio inox. Dopo il tiraggio riposa sui lieviti nella nostra cantina per almeno 36 mesi, dando vita ad un grande Rosé, ricco e complesso ma estremamente elegante, dal colore unico al mondo.

Grown in our vineyards on the foothills
of **Foresto Sparso**, Iseo Lake
Grapes 100% Franconia
Altitude 450 m a.s.l.
Training system Guyot
Harvest period early September
Ageing sur lattes 36 months
Dosage Pas dosè

Franconia is an Austrian variety or more likely a Slovenian variety. It is also known under the German name of Limbergher. Is grown in Austria and in all the wine areas of the former Austro-Hungaric Empire; in Italy is cultivated in Friuli Venezia Giulia.
The grapes are manually picked in 20 kg crates and immediatelly soft pressed. The must is chilled for one night. The first fermentation is carried in stainless steel tank, than the tirage is performed and the period of ageing sur lattes lasts 36 months. Bright and delicate pink colour, the perlage is fine and persistent.

ROSA UNICO AL MONDO
UNIQUE PINK

PERLAGE FINE E PERSISTENTE
THE PERLAGE IS FINE AND PERSISTENT

LAMPONE E FRAGOLE DI BOSCO
RASPBERRY AND WILD STRAWBERRIES

RIBES
CURRANT

PANE TOSTATO
TOASTED BREAD

CROCCANTE E CREMOSO
CRISPY AND CREAMY

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 6-8 °C
SERVING TEMPERATURE 6-8 °C

1,5 LT
0,75 LT