



**CAVALLERI**  
Franciacorta



# ROSÉ

Franciacorta D.O.C.G.



**SONO:** Spumante  
**SEDE AZIENDALE:**  
Erbusco (Bs)  
**LE MIE UVE:**  
Pinot Nero 80% e Chardonnay 20% della  
vendemmia 2014

**LE MIE PECULIARITÀ:**  
*Cuvée:* fermentazione e affinamento in  
acciaio (90%) e in botte grande  
di rovere (10%).

**Affinamento sui lieviti: 48 mesi**  
*Remuage:* Manuale di 4 settimane  
*Zuccheri:* 3 gr/lt

**SERVIMI A:**  
6-8° C

**ABBINAMI CON:**  
Franciacorta ideale con gli antipasti, il  
pesce crudo, crostacei, formaggi freschi

**MY AWARDS:**



**I AM:** Sparkling wine

**HEADQUARTERS:**  
Erbusco (Bs)

**MY GRAPES:**

Pinot Noir 80% and Chardonnay 20% from  
harvest 2014

**MY PECULIARITIES:**

*Cuvée:* fermentation and aging in steel  
tanks (90%) and big oak barrels (10%).

**Aging on lees: 48 months**

*Remuage:* manual, 4 weeks

*Sugars:* 3 gr/lt

**SERVE ME AT:**  
6-8° C

**MATCH ME WITH:**

This wine is ideal with raw fish, shellfish  
and fresh cheeses.

**I MIEI RICONOSCIMENTI**

