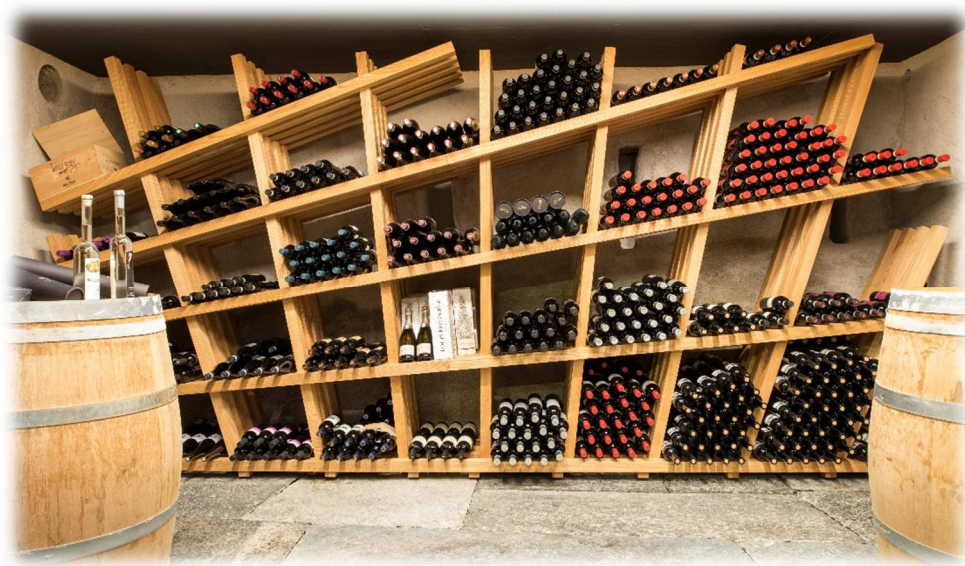




SCELTA DEI NOSTRI VINI

UNSERE WEINAUSWAHL



BEST 3 STAR HOTELS
of Switzerland



croce**bianca**
ALBERGO-RISTORANTE ★ ★ ★

Tel +41 81 844 01 44 ■ Fax +41 81 844 12 70
www.croce-bianca.ch ■ relax@croce-bianca.ch
Fam.Zanolari ■ CH-7742 Poschiavo

VINI BIANCHI - WEISSWEINE

Piuma Bianca (Italia/Valtellina) <i>Chardonnay, Nebbiolo</i> ■ Plozza Wine Group, Brusio Vino bianco, rinfrescante e armonico, lievemente tanninico, vien vinificato dall'uva Nebbiolo e Pinot nero della Provincia di Sondrio. Di colore giallo-paglierino, fruttuoso con un sapore secco e leggermente vivace. Der Federweiss, erfrischend und harmonisch mit wenig Tannin, gekeltert aus roten Nebbiolo- und Blauburgundertrauben der Provinz Sondrio. Diese Spezialität hat den Charakter eines spritzigen Weissen, besitzt aber zudem die entspannenden Eigenschaften des Rotweines.	2016	75 cl	CHF 32.00
Chardonnay Barrique (Italia/Valtellina) <i>Chardonnay</i> ■ Plozza Wine Group, Brusio Dopo la delicata pigiatura il mosto è messo a fermentare in barrique e lasciato affinare per undici mesi sulla feccia di lievito. In questo modo il delicato aroma di legnosi unisce alla struttura complessa del vino dando vita un'unità armonica. Lo Chardonnay Barrique ha un sapore fruttato ricco e complesso, cui si aggiunge un leggero sentore di vaniglia. Nach der sanften Pressung wird der Most in Barrique vergoren und in diesen während 11 Monaten auf der Hefe ausgebaut. So verbindet sich feines Holzaroma mit der vielschichtigen Struktur des Weines zu einer harmonischen Einheit. Der Chardonnay Barrique besitzt eine reiche, komplexe Frucht mit einem Hauch von Vanille.	2016	75 cl	CHF 44.00
Pinot Bianco IGP (Italia/Valtellina) Fattoria San Siro di Marcel Zanolari, Bianzone	2016	75 cl	CHF 46.00
Traminer IGP (Italia/Valtellina) Fattoria San Siro di Marcel Zanolari, Bianzone	2016	75 cl	CHF 46.00
Malanser Pinot Blanc (Schweiz/Grigioni) <i>Weissburgunder</i> ■ Weinhaus Cottinelli, Malans	2015	75cl	CHF 42.00
Maienfelder Sauvignon blanc (Schweiz/Grigioni) <i>Sauvignon blanc</i> ■ Weinhaus Cottinelli, Malans	2016	75cl	CHF 42.00
Malanser Cuvée blanc (Schweiz/Grigioni) <i>Freisamer, Pinot Gris, Riesling-Sylvaner, Sauvignon blanc, Weissburgunder</i> ■ Weinhaus Cottinelli, Malans	2015	75cl	CHF 40.00
Epesses "Rocanel" AOC (Suisse, Lavaux) <i>Chasselas</i> ■ Obrist, Vevey	2013	75cl	CHF 38.00
Petite Arvine "LesMazots" AOC (Suisse, Wallis) <i>Petite Arvine</i> ■ Maurice Gay, Chamoson	2014	75cl	CHF 44.00
Sauvignon blanc „Santa Digna“ (Chile/Curicò) <i>Sauvignon blanc</i> ■ Vinicola Miguel Torres, Curicò	2013	75cl	CHF 32.00
Gewürztraminer (Italia/Südtirol) <i>Gewürztraminer</i> ■ Alois Lageder, Margreid - Magré	2016	75cl	CHF 40.00

VINO ROSATO - ROSÉWEIN

Gloria <i>Vino Rosato</i> ■ Casa vinicola La Torre, Poschiavo Un fresco rosato, ottenuto da uve Nebbiolo che, grazie ad una particolare pigiatura, mantiene la sua freschezza. Piacevole aperitivo, ideale compagno degli antipasti e di primi piatti. Ein frischer Rosé-Wein, der aus Nebbiolo-Trauben gewonnen wird und durch seine spezielle Kelterungspritzig bleibt. Angenehmer Aperitif, ausgezeichnet zu Vorspeisen und zu ersten Gerichten.	2015	75 cl	CHF 32.00
---	------	-------	-----------

DOMINIO VESCOVILE, COIRA - *BISCHÖFLICHE DOMAINE, CHUR*



Gli inizi del dominio vinicolo vescovile di Coira risalgono al 13. secolo. Il confronto di «Stephansweinberg» del 1371 tra il castello di St. Luzi e il Duomo prova che i devoti di Coira già allora puntavano a far conoscere ed espandere il proprio vitigno. Fino all'anno 1999 il vescovo di Coira organizzò personalmente la pigiatura delle sue vigne e l'immagazzinamento nelle cantine vicino alla tenuta vescovile a Coira. In seguito, spinto da strategie economiche, ma anche dalla necessità di riuscire a soddisfare le crescenti esigenze del mercato locale, il vescovo decise di appaltare le proprie vigne. Dal 1999 risultano infatti coltivate dalla casa vinicola Cottinelli di Malans. Oggi la superficie di vigne vescovili coltivate ammontano a 12 ettari, in maggioranza ricoperte da uve Riesling e Sylvaner e da uva Pinot Nero. Queste trovano nelle vicine Breitengraben della Valle del Reno Grigionese i migliori presupposti per la creazione di un vino pregiato. I vigneti posizionati tra i 540 e i 640 m.s.m. a sud, sud-ovest ed il favorevole micro-clima offrono una garanzia sulla possibile piantagione di ulteriori sorta di uve. In questo senso di stanno già facendo importanti studi e ricerche sui giusti materiali vinicoli e sulle migliori posizioni da utilizzare per nuovi vitigni. Le vigne vescovili vengono coltivate in modo ecologico, prestando massima attenzione alla protezione e cura del terreno.

Die Anfänge der Bischöflichen Weindomaine des Bistums Chur reichen bis ins 13. Jahrhundert zurück. Ein 1371 geschlossener Vergleich um einen «Stephansweinberg» zwischen dem Kloster St. Luzi und dem Domkapitel beweist zumindest, dass die Churer Geistlichkeit schon damals einen eigenen Wein zu delectieren wusste. Bis ins Jahre 1999 pflegte das Bistum Chur die Kelterung ihrer Weine in den Kellern neben dem Bischöflichen Schloss in Chur. Wirtschaftliche Überlegungen und auch die Notwendigkeit, seine Weine auf die künftigen Anforderungen des Marktes vorzubereiten, brachten Bischof Amédée Grab dazu, seine Weindomaine zu verpachten. So werden die Bischöfliche Reblagen seit 1999 durch Weinhaus Cottinelli in Malans gepflegt. Heute umfasst die Bischöfliche Domaine Chur eine Rebfläche von nahezu 12 Hektaren, zum grössten Teil bepflanzt mit Riesling x Sylvaner und Pinot Noir-Reben. Diese finden in den Breitengraben des Bündner Rheintales die besten Voraussetzungen, zu einem ausdrucksvollen Wein heranzuwachsen. Die hervorragenden Lagen auf 540 bis 640 m ü.M. – nach Süden und Südwesten ausgerichtet – sowie das besonders günstige Mikroklima sind geradezu eine ideale Voraussetzung für die Anpflanzung weiterer Traubensorten. Deshalb wird derzeit mit grossem Engagement an der Erforschung und Auswahl des Rebmateriells und der geeigneten Standorte für Neuanpflanzungen gearbeitet. In den Bischöflichen Weinbergen wird mit grösster Sorgfalt auf eine integrierte, d.h. umweltschonende Reb- und Bodenbearbeitung geachtet.

VINO BIANCO - *WEISSWEIN*

• Amedeo Episcopalis “Riesling x Sylvaner”	2014	75cl	CHF 38.00
<i>Riesling x Sylvaner</i>			

VINO ROSATO - *ROSÉWEIN*

• Amedeo Amabilis “Churer Schiller ”	2015	75cl	CHF 38.00
<i>Riesling x Sylvaner / Pinot gris</i>			

VINO ROSSO - *ROTWEIN*

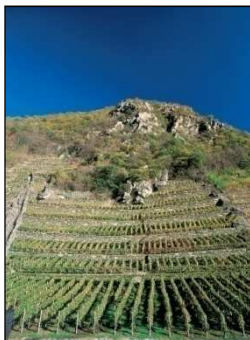
• Amedeo Primus	2009	75cl	CHF 38.00
“Blauburgunder Auslese, Barrique” <i>Pinot noir</i>			

COTTINELLI
MALANS

VINI ROSSI DELLA VALTELLINA - VELTLINER ROTWEINE

La Valtellina è da secoli famosa per i suoi vini di ottima qualità. Leonardo da Vinci descrisse nel suo „Codice Atlantico“ la Valtellina nel seguente modo: **Produce vini vivaci e fruttuosi ed è circondata da alte e spaventose montagne.** Das Veltlin ist seit Jahrhunderten für seine hochwertigen Weine berühmt. Leonardo da Vinci beschrieb in seinem „Codice Atlantico“ das Veltlin folgendermassen: „Es bringt kräftige Weineher vor und ist von hohen und schrecklichen Bergen umgeben.“

- | | | | |
|---|------|-------|-----------|
| • Vino della casa / Hauswein
Selezione speciale, Misani Brusio | 2011 | 75 cl | CHF 44.00 |
|---|------|-------|-----------|



- | | | | |
|---------------------------------|---------|------|------------|
| • PLOZZA I.G.T. / 200% Barrique | 2009/12 | 75cl | CHF 128.00 |
|---------------------------------|---------|------|------------|

- | | | | |
|------------|------|------|-----------|
| • NUMERO 1 | 2014 | 75cl | CHF 88.00 |
|------------|------|------|-----------|

- | | | | |
|-------------------------------------|------|------|-----------|
| • Passione Barrique “Silveredition” | 2011 | 75cl | CHF 69.00 |
|-------------------------------------|------|------|-----------|

- | | | | |
|--------------------------------------|------|------|-----------|
| • Seduzione Barrique “Silveredition” | 2011 | 75cl | CHF 44.00 |
|--------------------------------------|------|------|-----------|

- | | | | |
|---------------------------|------|------|-----------|
| • Sforzato “Blackedition” | 2010 | 75cl | CHF 48.00 |
|---------------------------|------|------|-----------|

- | | | | |
|-------------------------|------|------|-----------|
| • Grumello “rededition” | 2010 | 75cl | CHF 36.00 |
|-------------------------|------|------|-----------|

- | | | | |
|------------------------|------|------|-----------|
| • Inferno “rededition” | 2010 | 75cl | CHF 38.00 |
|------------------------|------|------|-----------|

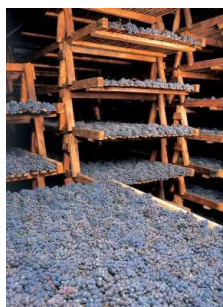
- | | | | |
|-------------------------|------|------|-----------|
| • Sassella “rededition” | 2010 | 75cl | CHF 38.00 |
|-------------------------|------|------|-----------|

 **PLOZZA**
— wine-group —

SFORZATO 75cl

Nel 1946 la Plozza Vini lanciò sul mercato, per prima, il vino Sforzato noto ancora oggi con questo nome. Fedele alla tradizione dei Vini di Valtellina, questo fantastico prodotto è ottenuto da uve Nebbiolo che giungono a maturazione sui pendii scoscesi a assolti della valle prima di essere raccolte a mano. A rendere speciale lo Sforzato è la sua maturazione: i grappoli vengono adagiati delicatamente su speciali strutture in legno, i graticci, e lasciati appassire per tre mesi prima della vinificazione in locali chiamati fruttai. L'appassimento, del tutto naturale, permette al vino di raggiungere una gradazione alcolica di circa 14.5vol., porta alla riduzione dell'acidità e contribuisce alla formazione di speciali sostanze aromatiche. Questo metodo provoca, una perdita del volume dell'acqua di circa il 30% e influisce ovviamente sulla "resa" al chilogrammo che diminuisce drasticamente passando da 75cl a 40cl al chilogrammo. Il risultato di questo procedimento è un vino speciale da gustare sorso dopo sorso.

Das Weinhaus Plozza ist Pioniere, wenn es um den Sforzato geht. Als erster Weinproduzent hat Sie im Jahr 1946 den klassischen Sforzato in den Handel gebracht. Bis heute hat er nichts von einer Faszination eingebüsst. Der Sforzato wird aus Nebbiolo-Trauben bereitet, die auf Holzrosten ausgebreitet werden. Durch dieses natürliche Eintrocknen erreicht der Wein zirka 14.5 Volumenprozent an Alkohol. Gleichzeitig führt dieser Vorgang zur Verminderung der Säure und zur Bildung spezieller Aromastoffe, die den Sforzato zu einem unvergleichlichen, sehr weichen Wein formen.



1989	CHF 76.00
1990	CHF 74.00
1991	CHF 74.00
1992	CHF 72.00
1994	CHF 70.00
1995	CHF 70.00
1996	CHF 70.00
1997	CHF 70.00
1998	CHF 66.00
1999	CHF 64.00
2000	CHF 64.00
2001	CHF 64.00 purtroppo bevuto, leider ausgetrunken!
2002	CHF 58.00
2003	CHF 58.00
2004	CHF 54.00
2005	CHF 52.00
2006	CHF 52.00
2007	CHF 50.00
2008	CHF 48.00
2009	CHF 48.00
2010	CHF 48.00

VINI ROSSI GRIGIONESI - *BÜNDENR ROTWEINE*

• Molinära Reserve Trimmis „ Pinot Noir “ AOC <i>Pinot noir</i>	2014	75cl	CHF 44.00
• Maienfelder Pinot noir / Roter Bündner <i>Pinot noir</i>	2016	75cl	CHF 38.00
• Igiser Falkenstein <i>Pinot noir</i>	2012	75cl	CHF 42.00
• MOLINA <i>Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Diolinoir, Zweigelt, Merlot, Gamaret</i>	2013	75cl	CHF 48.00

COTTINELLI
MALANS

VINI ROSSI DI VALTELLINA IT – VELTLINER ROTWEINE IT

• “Prestigio” Triacca Valtellina Superiore DOCG <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola Triacca, Campascio	2013	75cl	CHF 58.00
• „La Gatta“ <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola Triacca, Campascio	2013	75cl	CHF 38.00
• „Mazer“ DOCG <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola Nino Negri, Chiuro/Sondrio	2014	75cl	CHF 44.00
• „La Mossa“ DOCG <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola La Perla, Tresenda di Toglio	2012	75cl	CHF 42.00
• Sforzato „Quattro Soli“ DOCG <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola La Perla, Tresenda di Toglio	2009/11	75cl	CHF 58.00
• „Riserva Elisa“ DOCG <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola La Perla, Tresenda di Toglio	2012	75cl	CHF 48.00
• Sfursat „5 Stelle“ DOCG <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola Nino Negri, Chiuro/Sondrio	2011	75cl	CHF 88.00
• “Sforzato Corte di Cama” <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola Mamete Prevostini, Mese	2013	75cl	CHF 58.00
• “Sforzato Millesassi” <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola Pietro Triacca, Campascio	2012	75cl	CHF 54.00
• Pinot Nero IGT Fattoria San Siro di Marcel Zanolari, Bianzone	2011	75 cl	CHF 46.00
• Cabernet Sauvignon IGT Fattoria San Siro di Marcel Zanolari, Bianzone	2013	75 cl	CHF 46.00



VINI ROSSI - MAGNUM 150cl - ROTWEINE

• Valtellina "NUMERO UNO" Nebbiolo Plozza Wine Group, Brusio	2014	vol.16%	150cl	CHF 186.00
• Valtellina Sforzato "Blackedition" Nebbiolo Plozza Wine Group, Brusio	2010	vol.15%	150cl	CHF 116.00
• Pinot Noir Reserve - Malans Pinot Noir/Blauburgunder - AOC Graubünden Weinhaus Cottinelli, Malans	2014	vol.13%	150cl	CHF 108.00
• Adéo Bolgheri DOC Cabernet Sauvignon, Merlot Campo alla Sughera, Castagneto Carducci	2014	vol.13%	150cl	CHF 104.00
• Barahonda barrica Monastrell, Syrah Bodegas Seniorio de Barahonda, Yecla, Espana	2013	vol.14,5%	150cl	CHF 88.00

VINI ROSSI – ROTWEINE

• Baiocco (Svizzera/Ticino) <i>Merlot</i> Casa vinicola Guido Brivio, Mendrisio	2014/15	75cl	CHF 38.00
• Amarone della Valpolicella (Italia/Veneto) Corte Lenguin di Vantini Silvio, San Pietro in Cariano	2012	75cl	CHF 58.00
• Amarone della Valpolicella "BUSSOLA" (Italia/Veneto) Casa vinicola, Tommaso Bussola	2008	75cl	CHF 169.00
• Amarone "Lunare" (Italia/Veneto) <i>Corvina, Molinara, Rondinella</i> Cantina sociale della Valpantena, Quinto	2011	50cl	CHF 38.00
• Chianti Classico DOCG (Italia/Toscana) „Riserva La Madonnina“ <i>Sangiovese</i> Casa vinicola Triacca, Campascio	2012/13	75cl	CHF 44.00
• Valpolicella "Ripasso" (Italia/Veneto) "Ca' la Bionda" 60% <i>Corvina</i> , 20% <i>Corvinone</i> , 20% <i>Rondinella</i> L'Azienda Agricola Ca' La Bionda, Valgatara. Marano di Valpolicella	2013	75cl	CHF 44.00
• Chianti Classico DOCG (Italia/Toscana) "Le vecchie Mura" <i>San Giovese, Lanaiole</i> Casa vinicola La Torre, Poschiavo	2014	75cl	CHF 42.00
• Guidalberto IGT (Italia/Toscana) 60% <i>Cabernet Sauvignon</i> , 40% <i>Merlot</i> Tenuta San Guido, Castagneto Carducci	2015	75cl	CHF 64.00
• Villa Antinori Toscana IGT (Italia/Toscana) <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i> Marchesi Antinori, Firenze	2014	75cl	CHF 44.00
• Sorbaiano rosso DOC (Italia/Toscana) <i>Sangiovese, Montepulciano, Malvasia nera</i> Fattoria Sorbaiano, Montecatini Val di Cecina	2006	75cl	CHF 36.00

• Cùmaro Riserva DOCG (Italia/Marche) <i>Montepulciano</i> Umani Ronchi, Osimo	2013	75cl	CHF 42.00
• “Le Volte” Toscana IGT (Italia/Toscana) <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot</i> Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri	2015	75cl	CHF 48.00
• “Le Difese” Toscana IGT (Italia/Toscana) <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i> Tenuta San Guido, Bolgheri	2011/14	75cl	CHF 42.00
• “Montessu” IGT (Italia/Sardegna) <i>Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Syrah</i> Agricola Punica, Isola dei Nuraghi	2015	75cl	CHF 42.00
• “Nero di Troia - Violante” DOC (Italia/Puglia) <i>Nero di Troia</i> Azienda vinicola Rivera	2014	75cl	CHF 36.00
• Montepulciano d'Abruzzo DOC (Italia/Abruzzo) <i>Montepulciano</i> Umani Ronchi, Osimo Scali	2016	75cl	CHF 36.00
• “IL BACIALE” MONTEFERRATO (Italia/Piemonte) <i>Barbera, Pinot nero, Cabernet Sauvignon</i> Braida / Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro	2010	75cl	CHF 38.00
• DOLCETTO D'ALBA DOC “MOSESCO” (Italia/Piemonte) <i>Dolcetto</i> Prunotto, Alba	2007	75cl	CHF 44.00
• “SASSOALLORO” (Italia/Toscana) <i>Sangiovese grosso</i> Biondi Santi, Montalcino	2009	75cl	CHF 48.00
• ROSSO DI MONTALCINO “CASTELLO BANFI” (Italia/Toscana) <i>Sangiovese</i> Baricci, Montalcino	2010	75cl	CHF 46.00
• RIOJA LAN DOC A RESERVA (Espana/Bodegas) <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo</i> Bodegas Lan, Fuenmayor	2009	75cl	CHF 42.00
• SAINT COSME (France/Côtes-du-Rhône) <i>Appellation Côtes-du-Rhône Protégée</i> Louis et Cherry Barroul	2013	75cl	CHF 39.00
• CHATEAU “BOLAIRE” (France/Bordeaux, Macau) <i>Bordeaux Supérieur contrôlée</i> Sc de la Gironville, Vincent Mulliez	2009	75cl	CHF 44.00
• RONAN “BY CLINET” (France/Bordeaux) <i>Bordeaux Supérieur</i> Groupe Clinet SARL	2009	75cl	CHF 44.00
• CABERNET SAUVIGNON “WOODBRIDGE” (USA/California) <i>Cabernet Sauvignon</i> Woodbridge Winery, Robert Mondavi	2005	75cl	CHF 44.00

VINO DOLCE - SÜSSWEINE

- | | | | |
|---|------|------|-----------|
| • APIANAE (Italia/Molise)
Di Majo Norante, Campomarino | 2009 | 75cl | CHF 38.00 |
| • MOSCATO D'ASTI DOCG (Italia/Piemonte)
"VIGNA SENZA NOME" DOLCE-FRIZZANTE
Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro | 2013 | 75cl | CHF 38.00 |

CHAMPAGNE

- | | | | |
|---|--|------|-----------|
| • LOUIS ROEDERER
Brut Premier | | 75cl | CHF 78.00 |
| • NICOLAS FEUILLATTE
Brut Reserve | | 75cl | CHF 72.00 |

FRANCIACORTA - ITALIA

- | | | |
|--|------|-----------|
| • FRANCIACORTA "SATÈN"
Franciacorta/Ome - Casa vinicola Plozza, Brusio | 75CL | CHF 44.00 |
|--|------|-----------|

Rifermentazione in bottiglia con un minimo di 24 mesi di affinamento sui lieviti. La morbidezza gustativa è data dalla minore pressione in bottiglia (sotto le 5 atmosfere). Perlage finissimo e persistente quasi cremoso, colore giallo paglierino, anche intenso con colori verdolini, sfumato ma deciso profumo di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca anche tostata/mandorla e nocciola); al gusto: una piacevole sapidità e freschezza si armonizzano con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta.

Vor allem der weiche Geschmack zeichnen diesen eleganten Satèn aus, welche sich aus dem verhältnismässig niedrigen Druck (unter fünf atm.) ergeben. Markant ist seine sehr feine, anhaltende, fast cremige Perlage. Seine Farbstruktur umfasst ein schönes strohgelb mit intensiv grünlichen Tönen. Ihn begleitet ein nuancierter, aber deutlicher Duft nach reifem Obst, begleitet von zarten Noten weissen Blüten, Trockenfrüchten, Mandel und Haselnüssen (auch geröstet). Im Geschmack zeigt sich unser Satèn mit harmonisch angenehmer Würze und Frische, sowie seiner natürlichen Weichheit, die an das feine Gefühl von Seide erinnert.

- | | | |
|---|------|-----------|
| • FRANCIACORTA "ROSÉ"
Franciacorta/Ome - Casa vinicola Plozza, Brusio | 75CL | CHF 48.00 |
|---|------|-----------|

Il Franciacorta Rosé di Plozza nasce dalla vinificazione uve Pinot Nero. Le uve, una volta trasportate sopra il tino, vengono separate dai raspi e gli acini cadono al loro interno, dall'alto, per gravità. La macerazione «in rosa» viene condotta per 24 ore: soltanto poche ore per «cogliere l'attimo», per ottenere cioè quella particolare e delicata sfumatura di colore rosa che contraddistingue il Franciacorta Rosé in bottiglia. In seguito, il mosto separato dalle bucce fermenta in piccole botti e in tini d'acciaio a temperatura controllata. Dopo mesi di affinamento si procede alla creazione della cuvée. Il vino così ottenuto viene imbottigliato e affinato sui lieviti in cantina, alla temperatura costante di 12°C, per un minimo di 30 mesi. Dopo il dégorgement la bottiglia viene preparata per la vendita.

Der Franciacorta Rosé von Plozza entsteht aus Pinot Noir-Trauben. Die Trauben werden von den Stielen getrennt und die Beeren fallen durch die Schwerkraft in einen Bottich. Die Mazeration «Rosé» dauert 24 Stunden: Diesen wenigen Stunden sind die optimale Zeitspanne, um den besonderen und zarten Farbton des Franciacorta «Rosé» zu erhalten. Danach wird der Saft von der Maische getrennt und in kleinen Eichenholzfässern und Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Nach Monaten des Reifens wird mit der Kreation des Cuvée fortgefahren. Der so entstandene Wein wird in Flaschen abgefüllt und gärt bei einer konstanten Temperatur von 12° C für mindestens 30 Monate im Weinkeller. Nach dem Degorgieren wird die Flasche für den Verkauf vorbereitet.

