

## FRANCIACORTA BRUT

Von diesem Wein werden die meisten Flaschen produziert. Er besteht aus den Trauben einer einzigen Weinlese, was die Betriebsphilosophie unterstreicht und zum Ausdruck bringt.

**REBSORTE:**

100% chardonnay

**HERKUNFT DER TRAUBEN:**

Betriebseigene Weinberge in der Gemeinde Erbusco

**DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE:**

25 Jahre

**BODENSTRUKTUR:**

Moränenboden glazialen Ursprungs

**ANBAUSYSTEM:**

Zapfenkordon

**WEINLESE:**

Mitte August, manuelle Weinlese in Kisten zu 18/20 kg

**DURCHSCHNITTliche JAHRESPROD.**

45.000 FLASCHEN ZU 0,75 L UND 3.000 FLASCHEN IM MAGNUM-FORMAT ZU 1,5 L

**ALKOHOLGEHALT**

13°

**AUSBAU IN DER FLASCHE:**

Die Flaschen bleiben 30 Monate mit den Hefen in Berührung. Sie werden in der Folge der mechanischen Remuage unterzogen und degorgiert. Das Degorgieren dauert mindestens 5 Monate, danach kommt der Wein in den Handel

**FARBE:**

Strohgelb mit grünen Reflexen

**DUFT:**

Zart, nach reifen Früchten, Trockenobst und Honig

**GESCHMACK:**

Angenehm frisch und wohlschmeckend, mit gutem Salzgehalt, weich

**KULINARISCHE KOMBINATIONEN:**

Eignet sich sehr gut als Aperitif, passt zu ersten Gängen auf Fischbasis und Blätterteigzubereitungen

**BEPFLANZUNGSDICHTE**

5.000 REBSTÖCKE/HEKTAR

**HEKTARERTRAG**

95 DOPPELZENTNER TRAUBEN PRO HEKTAR

