

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

