

FRANCIACORTA

BRUT MILLESIMATO

Dieser Wein wird ausschließlich bei Weinlesen mit bester Qualität hergestellt und besteht aus einem einzigen Jahrgang. Er ist durch einen langen Ausbau auf den Hefen gekennzeichnet, die sein Aroma-, Duft- und Geschmacksprofil betonen.

REBSORTE:

Chardonnay und Pinot Nero (die Anteile variieren je nach Jahrgang)

HERKUNFT DER TRAUBEN:

Betriebseigene Weinberge in der Gemeinde Erbusco Pinot Nero in der Hügellage

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE:

Pinot Nero 18 Jahre und Chardonnay 25 Jahre

BODENSTRUKTUR:

Lehmiger Moränenboden glazialen Ursprungs

ANBAUSYSTEM:

Pinot Nero mit Guyot-System, Chardonnay mit Zapfenkordon

WEINLESE:

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

DURCHSCHNITTliche JAHRESPROD.

5.000 FLASCHEN ZU 0,75 L

ALKOHOLGEHALT

13°

AUSBAU IN DER FLASCHE:

Die Flaschen bleiben 40 Monate mit den Hefen in Berührung und erreichen auf diese Weise die höchste Aromakomplexität. Sie werden in der Folge der mechanischen Remuage unterzogen und degorgiert. Das Degorgieren dauert mindestens 9 Monate, danach kommt der Wein in den Handel.

FARBE:

Gelb mit durchschnittlicher Intensität, mit leicht grünlichen Reflexen

DUFT:

Zart, nach reifen Früchten, Birne und Pfirsich, Zitrusfrüchtehonig

GESCHMACK:

Sehr guter Säuregehalt und optimale Struktur, wohlschmeckend, mineralisch

KULINARISCHE KOMBINATIONEN:

Krustentiere im Allgemeinen, in würzigen Saucen gekochter Fisch

BEPFLANZUNGSDICHTE

5.000 REBSTÖCKE/HEKTAR

HEKTARERTRAG

90 DOPPELZENTNER TRAUBEN PRO HEKTAR

