

FRANCIACORTA

CELESTE

Eine Reserve, die der Tochter Celeste gewidmet ist. Wird in limitierter Auflage und nur bei den besten Weinlesen hergestellt. Der Ausbau dieses besonders komplexen und edlen Franciacorta auf den Hefen dauert 72 Monate.

REBSORTE:

100% chardonnay

HERKUNFT DER TRAUBEN:

Betriebseigene Weinberge in der Gemeinde Erbusco

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE:

25 Jahre

BODENSTRUKTUR:

Moränenboden glazialen Ursprungs, kalkhaltig, mineralisch

ANBAUSYSTEM:

Zapfenkordon

WEINLESE:

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

DURCHSCHNITTLICHE JAHRESPROD

1.000 FLASCHEN ZU 0,75 L

ALKOHOLGEHALT

13°

AUSBAU IN DER FLASCHE:

Die Flaschen bleiben 72 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. Mindestens 10 Monate nach dem Degorgieren kommt der Wein in den Handel

FARBE:

Strohgelb mit satten Reflexen

DUFT:

Zart, nach reifen Früchten, Trockenobst und Honig, mit mineralischen Noten

GESCHMACK:

Bedeutend am Gaumen, wohlschmeckend, gute Struktur und Weiche

KULINARISCHE KOMBINATIONEN:

Passt sehr gut zu ersten Gängen auf Fischbasis und Blätterteigzubereitungen

BEPFLANZUNGSDICHTE

5.000 REBSTÖCKE/HEKTAR

HEKTARERTRAG

90 DOPPELZENTNER TRAUBEN PRO HEKTAR

