

FRANCIACORTA

PAS DOSÉ

Ein Wein, für den ausschließlich reine Chardonnay-Trauben verwendet werden, die ihm edle Eleganz verleihen. Er wird nur bei Weinlesen von bester Qualität hergestellt, weist eine bedeutende Struktur, einen guten Säuregehalt und reichhaltigen Wohlgeschmack auf.

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

BEPFLANZUNGSDICHTE

5.000 REBSTÖCKE/HEKTAR

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:

Strohgelb mit grünen Reflexen, die mit der Zeit golden werden

DUFT:

Mineralisch, nach Lebkuchen und reifen, gelben Äpfeln, würzig und vanillig

GESCHMACK:

Wohlschmeckend, sehr gute Struktur und optimaler Säurebehalt, weich im Finale

KULINARISCHE KOMBINATIONEN:

Austern, roher Fisch, erste Gänge auf Fischbasis

BEPFLANZUNGSDICHTE

5.000 REBSTÖCKE/HEKTAR

HEKTARERTRAG

90 DOPPELZENTNER TRAUBEN PRO HEKTAR

