



Prima Cuvée Brut Franciacorta DOCG

Monte Rossa Az. Agr.
Italien, Lombardei

Vinifikation

Sorgfältige Trauben-Selektion, Handlese, leichte Pressung, Gärung teils im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur, teils in Eichenfässern, Ausbau und Reifung über mind. 24 Monate auf der Flasche (Méthode Traditionelle)

Charakter

Strohgelb, mit feiner, anhaltenden Perlage; duftendes Bouquet von saftigen grünen Äpfeln, reifen Birnen und floralen Nuancen; am Gaumen bestehend elegant und komplex, Aromen von gerösteten Nüssen und Hefe-Touch, gradlinig und mit harmonischer Frische, angenehme Textur und feine Perlage im Mund; frischer und langer Abgang - idealer Begleiter bei festlichen Anlässen oder einfach um das Leben zu feiern!

Geschichte

Die Franciacorta liegt im Herzen der Lombardei im Süden des Iseosees und umfasst 200 Quadratkilometer und 19 Gemeinden der Provinz Brescia. Seine heutige Form hat das Gebiet von den Eiszeitgletschern, die vor mehr als 10'000 Jahren das Amphitheater der Rebberge der Franciacorta geformt haben.

Konsumhinweis

Apero, Räucher-Lachs, Krustentiere, Meeresfrüchte, Weisseschimmel-Käse

Technische Details

Traubensorten:	85% Chardonnay, 10% Pinot Noir / Blauburgunder, 5% Pinot Blanc / Weissburgunder
Trinkreife:	1 - 3
Alkohol:	12.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite