



## 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; durftendes 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 /<br>Blauburgunder, 5% Pinot Blanc /<br>Weissburgunder |
| Trinkreife:    | 1 - 3   |
| Alkohol:       | 12.5 Vol.%  |
| Hinweis:       | Enthält Sulfite   |