

FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT Schaumwein Flaschengärung „metodo classico“

Franciacorta ist ursprünglich eine Weinbauregion in unmittelbarer Nähe des Gardasees, in welcher seit den 60er Jahren edle Schaumweine nach der Champagner-Methode produziert werden. Mittlerweile ist Franciacorta zum Begriff und Markenzeichen für Qualitätsschaumweine aus dieser Gegend geworden, welche seit 1995 sogar DOCG-Status genießen.

ANBAUGEBIET

Auf dem situierten Weingut in der Gemeinde Erbusco.

BODENBESCHAFFENHEIT

Sandige, steingige, leicht torfige Böden mit niedrigem Lehmgehalt um die sortentypische Bouquet der Trauben zur Geltung bringen.

REBSORTEN

Trauben: 100% Chardonnay

TECHNOLOGIE

Ausgewählte und gesunde Weintrauben werden Ende August von Hand und in Kisten geerntet und eine weiche Pressung der Beeren durchgeführt. Die Schalen werden unmittelbar vom Most getrennt. Darauf folgt die Sauerstoffzufuhr und Absenkung der Temperatur und statische Reinigung des Mostes. Einleitung der Alkoholfermentation in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 15°-18°C. Der Wein wird anschliessend in Stahlwannen umgefüllt, in denen er seine Fermentation abschliesst (nach einer ersten Phase der Dekantierung). Anschliessend wird ein Cuvée kreiert (Arten, Weinberge, Jahrgänge). Nach der 24 monatigen 2. Gärung mit ausgesuchten Naturhefen und Zucker für die natürliche Kohlensäureherstellung (Schaumbildung) bei kontrollierten Temperaturen in der Flasche (Metodo Classico) wird der Wein degorgiert (Metalldeckel weg und Ausstoss der Ablagerung), die Dosage vorgenommen (Zuckermenge bestimmen und etwas Wein) und anschliessend wird die Flasche mit einem Pilzkorken versehen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

- Perlage: feine und anhaltende Perlage.
Farbe: Seine Farbe bezeichnen wir als strohgelb mit grünlichen und goldenen Reflexen.
Bouquet: ein Bouquet mit charakteristischen Noten der Flaschengärung. Die Aromen erinnern an Brotkruste und Trockenfrüchte (Mandel, Haselnuss, getrocknete Feigen).
Geschmack: Der Franciacorta Brut ist würzig, frisch, fein und äusserst harmonisch nach Hefen und angenehm säuerlich.
Empfehlung: Ideale Begleitung zu Fischsuppen, frittiertem Fisch, Gemüse-Antipasti, Vorspeisen mit Meeresfrüchte und Fischgerichte aus dem Ofen, Krustentiere, Sushi und Sashimi.

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt, % vol. 12.5

HANDELSEIGENSCHAFTEN

0,75L

SERVIERTEMPERATUR

6-8° C im Eiskübel und unmittelbar vor dem Genuss entkorken.

AUFBEWAHRUNG

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.

www.pavin.ch • info@pavin.ch



Artikel s520