

FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT ROSÈ ROSACEUS 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% Pinot Nero

TECHNOLOGIE

Die ausgewählten und gesunden Weinbeeren werden im August geerntet und kommen für eine kurze Zeit mit den Schalen in Berührung, durch eine Mazeration von 12-24 Stunden in einem Weinbereiter aus Edelstahl. 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 kreierte (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: feine, strahlende, edle und attraktive rosa Lachs Farbe.
Bouquet: ein Bouquet mit blumigen Noten. Die Aromen erinnern an frische Früchte und Hefen.
Geschmack: Der Franciacorta Rosè Rosaceus Brut ist würzig, frisch, fein und äusserst harmonisch nach Hefen, angenehm säuerlich und cremig.
Empfehlung: Ideale Begleitung zu Wurstwaren und Käse.

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.



Artikel s530