



FRANCIACORTA EMOZIONE

BRUT MILLESIMATO DOCG



ANBAUGEBIET: Franciacorta (bei Brescia), aus eigenen Weinbergen in den Gemeinden Monticelli Brusati und Provaglio d'Iseo.

REBSORTEN: Chardonnay 85 %, Pinot Nero 10 %, Pinot Bianco 5 %.

HEKTARERTRAG: 80/95 dz/ha.

BESTOCKUNGSDICHTE: 4.000-5.000 Pflanzen/ha mit Spaliererziehung mit Kordon und Zapfenschnitt.

FÜHRUNG UND HALTUNG DES WEINBERGS: Vollkommene kontrollierte Begrünung. Düngung mit natürlichen, organischen Substanzen. Biologische Schädlingsbekämpfung.

BODENBESCHAFFENHEIT: LBoden am Fuße des Hügels, vorwiegend mergel- und lehmhaltig mit natürlichen Mineralien und Mikroelementen. Ausrichtung nach Süd-Südost.

WEINLESE: Die Weinlese ist eher vorgezogen zur Gewinnung eines Produkts mit dem richtigen Gehalt und der richtigen Säure, um seine Duftnoten von Blumen und Früchten bestmöglich zu erhalten. Weinlese von Hand und in Trögen, mit Auslese der Trauben am Stock.

PARZELLENVINIFIZIERUNG: Jede einzelne der 26 hauseigenen Parzellen wird separat bereitet

WEINBEREITUNG: Sanftes Pressen der ganzen Traube mit Luftdruckpresse. Natürliches kaltes Sedimentierungsverfahren bei niedriger Temperatur. Die erste alkoholische Gärungsphase erfolgt in Edelstahl tanks bei konstanter Kontrolle der Temperatur (18 °C).

AUSBAU UND VERFEINERUNG: Die Flaschenabfüllung erfolgt im auf das Erntejahr folgenden Frühjahr. Erneute Gärung in der Flasche mit ausgesuchten Gärhefen und anschließende Verfeinerung auf denselben für eine Mindestdauer von 36 Monaten in den unterirdischen Weinkellern des Weinguts bei einer konstanten Temperatur zwischen 12 °C und 15 °C.

RESTZUCKER: 6,5 – 7,5 g/l.

ERHÄLTlich IN DEN ABFÜLLUNGEN: 0,75 l - Flasche – Magnum 1,5 l – Jeroboam 3 l – Methusalem 6 l (mit direkter erneuter Gärung).

OPTIMALE SERVIERREIFE: Bei korrekter Aufbewahrung kann der Wein auch Jahre nach dem Degorgieren, d.h. dem Entfernen des bei der Produktion von Schaumwein bei der Flaschengärung entstehenden Hefesatzes (Abschlämmen, Enthefen), getrunken werden, da dieser Wein mit der Zeit eine zunehmende Komplexität und lange und positive Entwicklung durchlaufen kann.

GESCHMACKSNOTEN UND SERVIEREMPFEHLUNG: Das Aroma ist elegant mit Duftnoten von Blumen, frischen Früchten und Brotkruste. Der Geschmack liebkost den Gaumen mit feiner und anhaltender Verperlung, die die elegante Struktur betont und schließlich mit einem faszinierenden und anhaltenden Abgang abschließt. Der Wein eignet sich bestens als Aperitif oder als Begleiter einer kompletten Mahlzeit.

VILLA FRANCIACORTA

Frazione Villa 25040 Monticelli Brusati (Bs) Italia

Ph: +39 030.65.23.29 - Fax: +39 030.68.52.305 Website: www.villafranciacorta.it - E-Mail: info@villafranciacorta.it