



FRANCIACORTA EXTRA BLU EXTRA BRUT MILLESIMATO DOCG

ANBAUGEBIET:

Franciacorta (bei Brescia), aus eigenen Weinbergen in der Gemeinde Monticelli Brusati.

REBSORTEN:

Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%.

HEKTARERTRAG:

80/95 dz/ha.

BESTOCKUNGSDICHTE:

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

FÜHRUNG UND HALTUNG DES WEINBERGS:

Vollkommen kontrollierte Begrünung. Düngung mit natürlichen, organischen Substanzen. Biologische Schädlingsbekämpfung.

BODENBESCHAFFENHEIT:

Boden am Fuße des Hügels, vorwiegend mergel- und lehmhaltig mit natürlichen Mineralien und Mikroelementen. Ausrichtung nach Südost.

WEINLESE:

Die Weinlese findet eher verfrüht statt, um so den passenden Gehalt an Zucker und Säure zu erzielen, während so viel an Blumen und Frucht Aromen als möglich aufgenommen werden. Die Ernte erfolgt per Hand, in Körben und mit Auslese der Trauben sowohl direkt am Stock, als auch in den Weinkellern.

PARZELLENVINIFIZIERUNG:

Jede einzelne der 26 hauseigenen Parzellen wird separat vinifiziert.

WEINBEREITUNG:

Sanftes Pressen der ganzen Traube mit Luftdruckpresse. Natürliches kaltes Sedimentierungsverfahren. Die erste alkoholische Gärungsphase erfolgt in Edelstahltanks bei konstanter Kontrolle der Temperatur von 18°. Teilweise gereift in Barriques vor dem Abzug.

AUSBAU UND VERFEINERUNG:

Die Flaschenabfüllung (Abzug) erfolgt im auf das Erntejahr folgenden Frühjahr; Gärung und Verperlung in der Flasche mit ausgesuchten Gärhefen und anschließende Verfeinerung auf denselben für eine Mindestdauer von 58 Monaten in unterirdischen Weinkellern bei einer konstanten Temperatur zwischen 12° und 15°.

RESTZUCKER:

2,5 – 3,5 g/l.

ERHÄLTICH IN DEN ABFÜLLUNGEN:

0,75 l – Flasche – Magnum 1,5 l.

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:

Strohgelbe, glänzende Färbung. Feine und anhaltende Verperlung. Der Duft ist elegant und komplex, das Bouquet ist breitgefächert und von großer Persönlichkeit. Der Wein hat einen frischen, würzigen und strukturierten Geschmack. Villa Franciacorta Extra Brut ist ideal als Aperitif, aber dank seiner starken Dynamik stellt er eine köstliche Empfehlung auch für Vorspeisen und Hauptspeisen vor allem zu Fischgerichten dar.

