Brut Franciacorta DOCG Vintage 2018

Ca' del Bosco



Artikel Nr. 08210

Land Italien

Herkunft : Franciacorta, die Hügel der Voralpen in der Lombardei

Rebsorte : Chardonnay (55 %), Pinot Nero (30 %), Pinot Grigio (15 %)

Qualitätsbezeich. : DOCG

Geschmack : brut

Trinktemperatur : 8-10°C

Ausbau : erste Gärung im kleinen Holzfass, 7 Monate reife der Grundcuvée,

klassische Flaschengärung mit 48 Monaten Hefelager

Boden eiszeitliche Moränen, Mergel, hoher Kalkanteil

Füllmenge : 0,75 l

Beschreibung Duft von Hefeteig, etwas Mandarine und Aprikose, grüner Tee. Sehr

ausgewogen mit guter Perlage und Fruchtigkeit bei animierender Säure.

Empfehlung Sehr gut zu exklusiven Fischgerichten.