



Franciacorta Extra Blu Brut DOCG 2013

Villa Franciacorta

Typ	Schaumwein
Produzent	Villa Franciacorta Brescia
Klassifizierung	DOCG
Ausbau	6 Monate im Barrique, 54 Monate Hefelagerung
Inhalt	1.5 Lt
Jahrgang	2013
Genussphase	bis 19 Jahre
Ausschanktemperatur	8 - 10°C
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 10 %, Chardonnay 90 %
Artikel-Nr	12005115

Bemerkungen

Das Blau der Etikette soll eine Vorstellung des alten Meeres hervorrufen, welche die Böden der Franciacorta prägte. Von diesen Böden marinen Ursprungs, aus geschichtetem Mergel und fossilreichen Felsen, entsteht der Extra Brut, welcher die Frische, die Mineralität und die feine Struktur der Lage zum Ausdruck bringt.

Passt zu

Optimal als Apéritif, aber dank seiner Dynamik auch ein passender Begleiter von Vor- und Hauptspeisen, insbesondere zu Fisch.

Degustationsnotizen

Feine Noten von Mandeln, frischem Ingwer und üppigem Zedergeschmack. Im Mund frisch, aromatisch mit einer seidigen Struktur.