



Franciacorta Brut Cuvée 7 Bio

Lo Sparviere, Franciacorta DOCG

92/100 Decanter

Typ	Champagner / Schaumwein
Qualitätsstufe	DOCG
Ausbau	Grundwein reift teilweise in Barriques
Ausschanktemperatur	6 - 8 °C
Trinkreife	5 - 7 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	12.5 %
Grösse	75cl
Artikelnummer	00124017

Bemerkungen

Die kleinen Kisten mit Chardonnay werden 24-36 Stunden in einem Kühlraum mit einer Temperatur von 4°C belassen, wobei die Trauben auf 10°C abgekühlt werden, um die Extraktion der Sortenaromen zu verbessern. Die gekühlten Trauben werden in die Presse gebracht, wo eine sanfte Ganztraubenpressung durchgeführt wird, bei der nicht mehr als 60 % des freien Mostes gewonnen werden. Die Gärung erfolgt langsam bei 15-17°C, um die Aromen der Rebsorte zu erhalten. Der Grundwein reift etwa 7 Monate lang in Edelstahltanks und wird im Mai in Flaschen abgefüllt.

Passt zu

Zu Apéro, Vorspeisen, Tapas, Vorspeisen, Risotto und zum feiern!

Degustationsnotizen

In der Nase charakteristisches Bouquet von der Flaschengärung mit zarten Noten von Honig und reifen Früchten, darunter gelber Pfirsich, klassische Butterscotchnoten, Nussaromen, etwas Mandeln und

Anklänge von Brotkruste. Am Gaumen knackig, präzise, mit dichter Mousse und mineralischen Noten. Lang anhaltend, mit einer festen und doch samtigen Struktur.