



2016 Franciacorta Brut Millesimato Chardonnay

Lo Sparviere, Franciacorta DOCG

DOCG Bio / 48 Monate auf Hefe

Typ	Champagner / Schaumwein
Qualitätsstufe	DOCG/MO
Ausbau	Auf Hefe in Flaschenreifung minimum 48 Monate
Ausschanktemperatur	8 - 10 °C
Trinkreife	12 - 14 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Chardonnay
Grösse	75cl
Artikelnummer	00124027

Bemerkungen

Lage des Weinbergs: ausgerichtet auf einer Höhe von 180 Metern, in Prova gliò d'Iseo. Herkunft und Bodenbeschaffenheit: Mergel mit überwiegendem Anteil von Schluff und rotem Ton. Ertrag pro Hektare: 70 q/ha. Ernte: Auswahl der Trauben im Weinberg, von Hand in kleine Kisten geerntet. Erntezeit: Zwischendem letzten Drittel August und dem ersten Drittel September. Weinbereitung: Die kleinen Kisten Chardonnay werden 24 bis 36 Stunden lang in einem Kühlraum bei einer Temperatur von 4°C belassen, wobei die Trauben zur Verbesserung auf 10 °C abgekühlt mit sortenreine Aromaextraktion. Die gekühlten Trauben werden zur Pressung gebracht. Schonende Ganztraubenpressung, wobei nicht mehr als 55 % des freien Mostes extrahiert werden. Die Gärung erfolgt zur Sortenerhaltung bei 15-17°C. Aromen: anschließend reift der Wein 6 Monate im Edeltank. Teil der Grundweine, aus denen die Cuvée besteht, werden einer malolaktischen Behandlung unterzogen. Gesamtsäuregehalt: 6,0 - 6,50 g/L - pH-Wert: 3,15 - Zucker: 8 g/L

Passt zu

Zum Aperitif oder während der Mahlzeit servieren. Köstlich zu formellen ersten Gängen wie gebackenen Nudeln und cremigen Risottos; faszinierend gepaart mit rohem Meeresfrüchten.

Degustationsnotizen

Zart und anhaltende Perlage, strahlendes Strohgelb. In der Nase keksartige Noten zu Beginn entwickeln sich zu sanften Noten von Akazienhonig, kandierte Früchte und Bienenwachs. Im Gaumen knackig, lang und ausgewogen, mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Ein Genuss!