



Beispielbild

### Rebsorte

Chardonnay, Pinot Noir

### Passt zu...

Meeresfrüchten, Käse, Apéritif, Nudelgerichten

### Beschreibung

Intensives Rosa mit herrlich weichem Schaum. Feine Perlage. Elegante Noten von Waldbeeren und reifen Früchten, gut eingebunden in einen zarten Duft nach Hefe und Brotkruste. Fein, elegant, frisch, lang.

Weingut:	Berlucchi
Lage:	-
Keller:	Corte Franca
Anbaugebiet:	Lombardei
Herkunftsland:	Italien
Bodenart:	Kalksteinböden. Der Unterboden besteht aus einer dicken Schotterschicht.
Weinanbau:	Franciacorta ist eine noch junge italienische Weinbauregion mit DOC-Status seit 1967. Im Jahr 1995 erhielt die Region das Prädikat „Kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung“ DOCG. Die Rebflächen erstrecken sich südlich des Iseosees in der Provinz Brescia. Handlese. Nur kurze Maischestandzeit des Spätburgunders. Der Wein wird im Frühling nach der Ernte in Flaschen gefüllt (Tirage) mit einer geringen Zufuhr an Fülldosage. Verfeinerung mit Hefenkontakt. Ruhe 24 Monate. Nach dem Dégorgieren wenigstens 2 Monate im Keller.
Weinausbau:	
Weingeschmack:	-
Weinfarbe:	rosé
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	<b>Enthält Sulfite</b>
Qualitätsstufe:	DOCG
Trinktemperatur:	5-11 °C

### Analysewerte

Alkoholgehalt:	12,50% Vol.
Restsüße:	7,60 g/l
Säuregehalt:	8,00 g/l

### Infos über das Weingut

Guido Berlucchi begegnete dem jungen und energiegeladenen Önologen Franco Ziliani im Jahr 1955. Dieser hatte in der Champagne gelernt. Die Entscheidung Berlucchis brachte schließlich 1961 den Franciacorta auf die Weltkarte edler Schaumweine. Das Haus sorgt mit Spitzen-Franciacortas für Aufsehen.

