

FRANCIACORTA MILLESIMATO "NELSON CENCI" 2011



Franciacorta La Boscaiola - Vigneti Cenci

Lombardei, Italien

PREIS: 39,80 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:



Rebsorten

Chardonnay (80%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot Bianco
(20%)

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dosage

6 Gramm / Liter

Alkohol

12,50 Vol.%

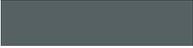
Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Bei La Boscaiola- Vigneti Cenci betont man immer wieder die Einzigartigkeit der Franciacorta Schaumweine, und dass man diese nicht mit anderen Schaumweinen vergleichen kann. Die Böden und das Klima sind hier einzigartig und natürlich die Leidenschaft, mit der Franciacorta hier hergestellt wird. Oh, wie recht die Cenci's doch haben!

Die Weinberge der Familie Cenci liegen am Fuße des Monte Orfano, einem mächtigen Kalksteinhügel am südlichen Ende der Franciacorta. Die Böden bestehen aus Mineral- und Kalkstein sowie Muschelablagerungen. Diese besondere Bodenstruktur bildet die Grundlage für die saftigen und frischen Franciacorta von Vigneti Cenci. Pinot Bianco fühlt sich hier besonders wohl. Nach Meinung von Giuliana und Maurizio Cenci transportiert er am besten das Terroir des Monte Orfano in die Schaumweine. Die Sorte ist zwar nicht autochthon, es handelt sich aber um sehr eigenständige Klone, die hier in den Weinbergen wachsen und für einen unvergleichbaren Charakter der Weine sorgen.

Vigneti Cenci ist ein relativ junges Weingut, gegründet Mitte der 1950er vom Arzt, Schriftsteller und begeisterten Bergsteiger Nelson Cenci. Schon immer setzt man hier auf höchste Qualität. Franciacorta von Vigneti Cenci sind frisch, aromatisch und elegant. Sie zeichnen sich allesamt durch eine geringe Dosage aus. Schon nach dem ersten Schluck versteht man, dass Franciacorta ein wahres Paradies für Schaumweinfreunde ist!