FRANCIACORTA BRUT - HALBE FLASCHE

Franciacorta Ronco Calino

Lombardei, Italien

PREIS: 16,40 €

Süße	●●○○○
Säure	●●●●○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	●●○○○
Tannin	●●○○○
Komplexität	●●●○○
Abgang	●●●●●

AROMEN:

LIMETTE
BRIOCHE
ROTER PFIRSICH
STEIN

Rebsorten	Chardonnay Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco Pinot Noir / Spätburgunder
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	4 Gramm / Liter
Jahresproduktion	20.000 Flaschen
Typ	Sondergröße - Großformate
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Die Franciacorta von Ronco Calino präsentieren sich herrlich klar, filigran und zugleich kompakt und komplex. Unter Kennern des italienischen Schaumweins hat Ronco Calino bereits eine große Fangemeinde. Außerhalb der Schaumweinszene sind diese grandiosen Weine immer noch ein Geheimtipp. Zeit dies zu ändern! Ronco Calino bezaubert nicht nur durch die hervorragenden Schaumweine in Spitzenqualität sondern auch durch die einzigartige Lage des Weinguts auf einer Hügelkuppe zwischen den Gemeinden Adro, Erbusco und Cazzago San Martino. Von hier überblickt man auch die etwa 10 Hektar Weinberge, die alle biologisch bewirtschaftet werden. Unterschiedlichste Bodenstrukturen sowie die kühlen Nord-Ost-Lagen der Weinberge, welche eine spätere Lese erlauben, bilden die Basis für die charakterstarken Schaumweine von Ronco Calino. Paolo Radici, ursprünglich Unternehmer, hat sich mit diesem Projekt den langersehnten Traum eines eigenen Weinguts erfüllt. Seit 1996 baute er mit der Unterstützung eines Expertenteams eine moderne Kellerei auf, in der heute jährlich ca. 65.000 Flaschen Still- und Schaumwein produziert werden. Die Grundweine werden sowohl in Edelstahltanks als auch in kleinen Barriques ausgebaut. Sämtliche Franciacorta DOCG von Ronco Calino liegen für mindestens 24 Monate auf der Hefe bevor sie degorgiert werden. Uns begeistern sie besonders durch ihre Aromenvielfalt und durch ihre zart schmelzige Textur.