FRANCIACORTA ROSÉ BRUT

Franciacorta Corte Fusia

Lombardei, Italien

PREIS: 33,50 €

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

AROMEN:

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Dosage	1 Gramm / Liter
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Daniele Gentile und Gigi Nembrini, ihre Weinberge rund um den impossanten Monte Orfano und ihre Leidenschaft für den Franciacorta DOCG, all dies ist das junge Franciacorta Weingut Corte Fusia. Die beiden (Önologe und Agrarökonom) bauen auf ihren insgesamt 7 Hektar Weinbergen ausschließlich Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Blanc an. Hier im südlichsten Teil der Franciacorta rund um den Monte Orfano sind die Durchschnittstemperaturen etwas höher und die lehmigen Böden zeichnen sich durch einen höheren Kalkanteil aus. Es ist diese besondere Lage der Weinberge die maßgeblich den individuellen Charakter der Weine von Corte Fusia prägt. Mit ihrem malerischen Weingut aus dem 17. Jahrhundert und ihrem Know How schaffen die beiden ganz lässig und unaufgeregt die Verbindung von Tradition und Gegenwart. Jährlich produzieren sie zwischen 25.000 und 30.000 Flaschen Franciacorta DOCG. Die Weine von Corte Fusia begeistern uns durch ihre tänzelnde Frische sowie einer fast verführerischen Cremigkeit. Für diesen besonderen Schaumweincharakter unterbinden Daniele und Gigi den biologischen Säureabbau ihrer Grundweine. Zusätzlich arbeiten sie mit Battonage, dem wiederholten Aufrühren der Hefe, bis in den März des Folgejahres nach der Lese. Die geringe Dosage ihrer Weine unterstreicht zusätzlich den herrlichen Fische-Kick, den wir bei hochwertigen Schaumweinen so lieben.