

FRANCIACORTA LA BOSCAIOLA – VIGNETI CENCI, LOMBARDEI

FRANCIACORTA BRUT

LA CAPINERA



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Zitrone
Aprikose
Ananas
Brioche

STIL

zugänglich

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2024
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (70%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (30%)
naturnah

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Dosage

6 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100