

FRANCIACORTA LA BOSCAIOLA – VIGNETI CENCI, LOMBARDEI

FRANCIACORTA ZERO

CUVÉE PAS DOSÉ



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

Limette
Brioche
Roter Pfirsich
Stein

STIL

trocken

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
Hefelager
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
0 Gramm / Liter

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Dosage

BEWERTUNG

einfach geniessen 90/100