

Le Quattro Terre, Corte Franca (Lombardei)

Franciacorta Rosé DOCG



Jahrgang	2016
Produzent	Le Quattro Terre
Region	Lombardei
Alkoholgehalt	12.5% vol.
Rebsorten	60% Chardonnay, 40% Pinot Nero

Vinifikation

Nach der sanften Pressung der hochwertigen Chardonnay- und Pinot Nero-Trauben erfolgt die alkoholische Gärung im Edelstahltank. Anschliessend gelangt der Grundwein in die Flasche, wo die zweite Gärung während 36 Monaten auf der Hefe stattfindet. Nach der Entfernung der Hefe (dem Degorgieren) wird dem Wein die nötige Dosage beigefügt.

Unsere Degustationsnotiz

Der Franciacorta Rosé Millesimato besticht durch seine intensiv rosarote Farbe. In der Nase delikater Duft nach roten Kirschen und Rosenblüten. Am Gaumen cremig, zarte Perlage, vollmundig und perfekt ausbalanciert. Eleganter, langanhaltender Abgang.

Passend zu



Le Quattro Terre



Als absoluten Glücksfall würden wir die Bekanntschaft mit den beiden Brüdern Giorgio und Matteo Vezzoli vom noch jungen aber grandiosen Weingut Le Quattro Terre bezeichnen. In einer herrlichen Kulisse von dichten Wäldern, Weinbergen und Olivenhainen umgeben, liegt die 6.5 Hektar kleine Azienda in Corte Franca, im Herzen der Franciacorta-Zone. In überschaubarem und kleinem Rahmen (jährlich ca. 45'000 Flaschen) wird mit schonender Bodenbearbeitung, konsequenter Ertragsreduzierung und sanfter Kelterung die perfekte

Grundlage für vielschichtige, subtile Franciacorta-Schaumweine geschaffen.