



Produktinformation

Franciacorta brut rosé 2017 DOCG - Bellavista

Art-Nr.: B34 / Marke: [Bellavista Az. Agr. - via Bellavista 5 - IT-25030 Erbusco](#)



46,95EUR / Flasche

Grundpreis: 62,60EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Trauben Chardonnay 56%, Pinot Nero 44%

Anbausystem Guyot

Pflanzendichte 5000 Reben pro Hektar

Ertrag 100 Doppelzentner Trauben pro Hektar

Durchschnittsalter der Reben 25 Jahre

Erntezeit Ende August, Anfang September

Dosagé 4,5 Gramm pro Liter

Säure 6.8

Anmut und Durchsetzungsvermögen, Sanftheit und Kraft vereinen sich in dieser köstliche und seltene Cuvée, die zu etwa 60% aus Chardonnay und 40% Pinot Nero. Wie immer ist die Wahl der Grundweine entscheidend, und das erklärt, warum die endgültige Assemblage aus 30 Jahrgängen besteht die zum Teil in kleinen Weißchenfässern gereift sind.



Produktinformation

Weinlagerung dauern 2 Jahre oder länger nach der Ernte. Die jugendlichen hellrosa Töne können sich mit der Flaschenreife zu kostbaren staubigen Farben entwickeln und sind von einem glänzenden weißen Schaum und einer dichten, anhaltenden Perlage umgeben. Weißer Pfirsich Aromen von weißem Pfirsich beginnen den aromatischen Reigen, gefolgt und verstärkt von Noten von Walderdbeeren, Wildblumen und geröstetem Brot. Das Mundgefühl ist fleischig, trocken, frisch, aber nicht scharf, unterstrichen von harmonischen und verführerischen Schwingungen die an schwarze Johannisbeeren und süße Mandeln erinnern.

Anbaugebiet: Italien

Region: Lombardei

Allergenhinweis: Enthält Sulfite

Alkohol: 13% Vol.

Inhalt: 0,75lt.