



Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

La Santissima Franciacorta Brut DOCG

Castello di Gussago

Typ	Schaumwein
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Anbaugebiet	Gussago / Franciacorta
Klassifikation	DOCG
Rebsorte	Chardonnay 90% / Pinot Noir 10%
Weinberg/Boden	Lehm- und kalkhaltige Böden
Erziehungssystem	Guyot
Rebstockdichte	6500 Reben/ha
Hektarertrag	90-100 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand
Vinifikation	Sanfte Pressung bei kontrollierter Temperatur, Fermentation während 10 Tagen im Stahltank
Ausbau	5 Monate im Stahltank / 25 Monate Flaschengärung
Alkoholgehalt	13%
Trinktemperatur	6-8° C
Lagerung	4-5 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton / 150 cl. – 3er Karton
Besonderes	Die Trauben stammen ausschliesslich von den das Weingut umgebenden, hügeligen Weinbergen in der Ortschaft Gussago.
Degustationsnotiz	Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Feine, elegante und anhaltende Perlage. Blumige Nase nach weissen Blumen duftend und einem Hauch Hefegebäck untermahlt durch eine mineralische Note. Am Gaumen vollmundig mit robustem, gut strukturiertem Körper. Anregendes, würziges und frisches Finale.
Genussempfehlung	Aperitif, Antipasti, Pasta- und Reisgerichte, Fisch- und Meeresfrüchte, Geflügel, Kalbsfleisch

