



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

VIGNA VITE VINO

La Santissima Franciacorta Brut Rosé Millesimato DOCG

Castello di Gussago

Typ	Schaumwein
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Anbaugebiet	Gussago / Franciacorta
Klassifikation	DOCG
Rebsorte	Pinot Noir 100%
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	12.5%
Trinktemperatur	6-8° C
Lagerung	4-5 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton / 150 cl. – 1er Karton



Besonderes	Die Trauben stammen ausschliesslich von den das Weingut umgebenden, hügeligen Weinbergen in der Ortschaft Gussago.
Degustationsnotiz	Leuchtendes Rosa mit goldenen Nuancen. Feine, elegante und anhaltende Perlage. An der Nase frisch mit Noten roter Beeren und leichten floralen Noten gepaart mit einem angenehmen Hefengebäckduft. Am Gaumen vollmundig, gut strukturiert, würzig und ausgewogen. Würziges und lang anhaltendes Finale.
Genussempfehlung	Aperitif, Antipasti, Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch- und Fischtatar, Saignant gebratenem Rindfleisch