



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

VIGNA VITE VINO

La Santissima Franciacorta Brut Satèn Millesimato DOCG

Castello di Gussago

| | |
|------------------|---|
| Typ | Schaumwein |
| Herkunftsland | Italien |
| Region | Lombardei |
| Anbaugebiet | Gussago / Franciacorta |
| Klassifikation | DOCG |
| Rebsorte | Chardonnay 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 Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feine, elegante und anhaltende Perlage. An der Nase frisch mit Noten weisser Blumen und grüner Zitrusfrüchte. Am Gaumen frisch, fruchtig und samtweich. Die perfekt ausbalancierte Säure unterstreicht die fruchtigen Aromen. Anregendes, elegantes und lang anhaltendes Finale.

Genussempfehlung Aperitif, Antipasti, Pasta- und Reisgerichte, Gemüsegerichte, junger Käse