



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

VIGNA VITE VINO

La Santissima Franciacorta Pas Dosé Mil. DOCG

Castello di Gussago

Typ	Schaumwein
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Anbaugebiet	Gussago / Franciacorta
Klassifikation	DOCG
Rebsorte	Chardonnay 80% / Pinot Noir 20%
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 / 30-36 Monate Flaschengärung
Alkoholgehalt	12.5%
Trinktemperatur	6-8° C
Lagerung	8-10 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton
Besonderes	Die Trauben stammen ausschliesslich von den das Weingut umgebenden, hügeligen Weinbergen in der Ortschaft Gussago.
Degustationsnotiz	Leuchtendes Strohgelb mit feinen goldenen Nuancen. Feine, elegante und anhaltende Perlage. An der Nase frisch mit floralem Duft weisser Blumen und einer markanten mineralischen Note. Am Gaumen frisch, mineralisch, fruchtig und würzig. Getragen von einer knackigen Säure explodieren die Aromen geradezu im Mund. Stimulierender, eleganter Abgang mit feinem, lang anhaltendem Finale.
Genussempfehlung	Antipasti, Pasta- und Reisgerichte, Fisch- und Meeresfrüchte, Geflügel, Kalbsfleisch, junger bis mittelreifer Käse

