VON SALIS



Franciacorta DOCG

Ferghettina Franciacorta Brut

CHF 27.50

75cl
12.5%
Chardonnay, Pinot Noir
AN 7030700

Degustationsnotiz
In der Nase entfalten sich elegante Aromen von frischen Zitrusfrüchten und zartem Zitronengras, begleitet von einem Hauch von Brioche. Am Gaumen begeistert eine feinperlige Mousse, die sich harmonisch und filigran entfaltet, während der saftige Trinkfluss in einen langanhaltenden, lebendigen Abgang übergeht, der förmlich zum nächsten Schluck einlädt.

Herstellung
Die ganzen Trauben werden mit einer pneumatischen Presse gepresst, wobei der Saft schonend extrahiert wird. Während der Weinbereitung wird zwischen dem Vorlaufmost – dem hochwertigsten Saft, der zur Herstellung von Franciacorta verwendet wird – und dem Saft der zweiten Pressung unterschieden, der nicht für die Abfüllung bestimmt ist. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei einer Durchschnittstemperatur von 16–18 °C. Der Grundwein ruht bis zum Frühjahr nach der Lese in den Behältern.

Trinkreife
Jahrgang + 4 Jahre

Geniessen zu
Perfekter Begleiter für Aperos in Kombination mit salzigen Knabbereien, Blätterteiggebäck oder allen Arten von Hors d'oeuvres.

Produzent
Ferghettina zählt zu einer der renommiertesten Weinkellereien in der Lombardei. Sie haben sich insbesondere auf die Herstellung von Franciacorta spezialisiert, einem der edelsten Schaumweine Italiens. Gegründet 1991 von Roberto Gatti, hat sich Ferghettina durch Innovation und Qualität zu einem führenden Produzenten entwickelt. Die Kellerei bewirtschaftet rund 200 Hektar Weinberge in der Franciacorta-Region. Diese zeichnet sich vor allem durch ihre kalkhaltigen Böden und das milde, gemässigte Klima aus, das ideal für den Anbau der Rebsorten Chardonnay und Pinot Nero ist. Franciacorta ist Italiens Antwort auf Champagner und wird ebenfalls nach der Méthode champenoise (Flaschengärung) produziert. Dabei bietet Ferghettina verschiedene Varianten an, darunter den Franciacorta Brut DOCG, der sich durch seine feine Perlage, frische Zitrusaromen, grünem Apfel und einem Hauch von Mandeln auszeichnet. Begleitet wird das Ganze von einer ausgewogenen Säure und einem eleganten Abgang. Dieser Schaumwein wird in einer innovativen quadratischen Flasche produziert, die eine gleichmässige Hefeverteilung ermöglicht, was zu einem besonders feinen Mousseux führt. Ferghettinas Engagement für Qualität und die innovative Herangehensweise an die Produktion haben der Kellerei internationalen Ruhm eingebracht. Die Weine verkörpern den Spirit der Franciacorta-Region und bieten ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

VON SALIS



Ferghettina Franciacorta Brut

Region

Franciacorta ist eine Weinregion in der Lombardei, im Norden Italiens, die für ihre Schaumweine bekannt ist. Die Region ist vor allem für den Franciacorta DOCG Wein bekannt, der ausschließlich nach der Methode der Champagner-Herstellung produziert wird. Die Weine werden aus einer Mischung von Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco Trauben hergestellt und reifen mindestens 18 Monate auf der Hefe. Der Franciacorta ist bekannt für seinen eleganten und feinen Geschmack mit einem Hauch von Apfel und Zitrusfrüchten und eignet sich perfekt als Aperitif oder Begleiter zu leichten Gerichten. Die Weinregion Franciacorta gilt als eine der besten Schaumweinregionen Italiens und hat internationale Anerkennung erlangt.