

VILLA FRANCIACORTA CUVETTE BRUT MILLESIMATO 2007

Cuvette wordt gemaakt van een selectie van de beste druiven van uitsluitend de oogst van 2007 en ondergaat een extra lange tweede vergisting op de fles.

Dit resulteert in een uitzonderlijk smaakvolle en gebalanceerde franciacorta brut met een intense en rijke neus en smaak.

Door Franse champagnespecialisten Gilbert & Gaillard uitgeroepen tot allerbeste franciacorta van 2012.

Details

Druiven: 85% Chardonnay, 15% Pinot Nero

Vinificatie: Deze franciacorta is geproduceerd van de beste druiven van de oogst van 2007, vandaar de toevoeging 'Millesimato 2007'. Dit wordt ook wel Vintage of Millésime genoemd. Zeer verfijnd door de lange gisting in kelders op een constante temperatuur.

Tweede gisting: 42 maanden op de fles

Suikergehalte: 7,5 gram/liter

Alcohol: 12,5%

Druk: 6 bar

Proefnotities: Gouden kleur. Intens bouquet met toast gemengd met gedroogd fruit en zoete kruiden en caramel.

Uitzonderlijke structuur en toch zacht. Verfijnde en lang aanhoudende bubbel.



Franciacorta  Slijterij

www.franciacortaslijterij.nl





OVER VILLA FRANCIACORTA

Villa Franciacorta bevindt zich in een middeleeuws kasteel in Monticelli Brusati; het hart van de franciacorta-regio. Het is een bedrijf met een rijke historie waar al wijn werd geproduceerd in de negentiende eeuw.

Villa is één van de voorlopers van franciacorta die het gebied als mousserende wijn-regio op de kaart heeft gezet.

De wijngaarden en kelders van Villa zijn precies wat je verwacht van een franciacorta-producent; authentiek en romantisch.

Naast de oogst wordt bij Villa Franciacorta ook de remouage (het keren en draaien van de flessen om de gist naar de hals te laten zakken) handmatig gedaan.

Bij Villa Franciacorta klopt alles; de omgeving, de wijnmakerij, de flessen, de verpakkingen én de kwaliteit van de wijn.

Want de randvoorwaarden zijn natuurlijk belangrijk, maar het primaire doel van Villa is het produceren van een brede lijn franciacorta van hoge kwaliteit.

