



Franciacorta - Cuvée Brut La Capinera

Vigneti Cenci, Franciacorta, Lombardei (IT)

Eigenschaft	Schaumwein
Herkunft	Lombardei / Franciacorta
Traubensorte	Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30%
Vinifikation	Gärung bei kontrollierter Temperatur, anschließende Gärung in der Flasche mit mindestens 24-monatiger Reifung auf der Hefe.
Farbe	Sehr feine Perlage in strohgelber Textur mit leicht goldenen Streifen
Aroma	In der Nase schmecken frische, aber intensive Noten von mediterranen Zitrusfrüchten und knusprigen gelben Früchten: Zeder, Orange, Zitrone und dann deutlichere Aromen wie Moschus, Minze, Thymian, fast Balsamico.
Charakter	Am Gaumen eine Facette von Empfindungen, die sehr gut im Körper des Weins harmoniert sind: Die perfekte Synthese seiner Akzente macht den Geschmack verführerisch. Eine vollmundige Francacorta zum Essen, ohne jemals an Eleganz und Frische zu verlieren.
Passt zu	Hervorragend als Aperitif, aber auch ein perfekter Begleiter zu Käse, Wurst und Krustentieren. Auch in Kombination mit süßen Desserts.
Ausschanktemperatur	6° C
Alkoholgehalt:	12.5 %
Restsüsse:	6 g/l
Sulfite:	< 70 mg/l
Lagerfähigkeit	5 Jahre +
Inhalt	75 cl

info@sd-import.com
www.sd-import.com

Telefon +41 / 71 / 688 2970
Telefax +41 / 71 / 688 2972

SD-Import Food&Wine Company
Steigerzelg 5a CH-8280 Kreuzlingen

Über die Kellerei...

Es ist die Geschichte eines Mannes, seinen Töchtern und von ihnen gemeinsam, tief empfundene Leidenschaft für den Wein. In Cologne Bresciano, im Herzen der Franciacorta, wo im Jahr 1960 der Arzt Nelson Cenci, ehemaliger Alpine Offizier und Schriftsteller, ein Bauernhaus aus dem 16. Jahrhundert kaufte. Er restaurierte das Bauernhaus, rekultivierte alten Rebstöcke und pflanzte neue ein. Der Keller wurde auch restauriert und vergrößert, um seine Weine mit Leidenschaft und Hingabe zu machen.

Es sind fast sechs Hektar Land, drei angebaute Trauben. Chardonnay in verschiedenen Klonen, Pinot Bianco und Pinot Nero. Die Jahresproduktion liegt bei ca. 60.000 Flaschen.