



## Franciacorta - Cuvée Zero Dosé La Capinera

Vigneti Cenci, Franciacorta, Lombardei (IT)

<b>Eigenschaft</b>	Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Lombardei / Franciacorta
<b>Traubensorte</b>	70% Chardonnay, 30% Pinot Bianco
<b>Vinifikation</b>	Fermentation bei kontrollierter Temperatur, anschließende Referenzierung in der Flasche und Alterung auf der Hefe für mindestens 36 Monate.
<b>Farbe</b>	Strohgelb mit grünlichen Reflexen
<b>Aroma</b>	Jung und lebendig, mit einem Hauch von Brot und weißen Früchten.
<b>Charakter</b>	Am Gaumen herzhaft Mineralität mit wenig Schnick-Schnack
<b>Passt zu</b>	Ideal als Aperitif oder sogar zwischen den Mahlzeiten Für alle Liebhaber des super trockenen Genres.
<b>Ausschanktemperatur</b>	6° C
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Restsüsse:</b>	0 g/l
<b>Sulfite:</b>	< 70 mg/l
<b>Lagerfähigkeit</b>	5 Jahre +
<b>Inhalt</b>	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 Colgne 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.