



## Franciacorta - Cuvée Rosé Brut La Capinera

Vigneti Cenci, Franciacorta, Lombardei (IT)

<b>Eigenschaft</b>	Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Lombardei / Franciacorta
<b>Traubensorte</b>	Pinot Nero
<b>Vinifikation</b>	Mazeration auf den Häuten für maximal 24 Stunden nach der ersten Fermentation bei kontrollierter Temperatur. Flaschenreferenzierung mit Alterung auf der Hefe für mindestens 36 Monate.
<b>Farbe</b>	blassrosa mit kupferfarbenen Reflexen
<b>Aroma</b>	Die Aromen verführen mit einer olfaktorische Intensität und Noten von Brombeeren, roten Johannisbeeren, Kirschen und Sauerkirschen.
<b>Charakter</b>	Am Gaumen wird es angenehm frisch und anmutig. El genialer Durstlöscher
<b>Passt zu</b>	Hervorragend als Aperitif, aber auch in Kombination mit Fleischgerichten, Aufschnitt und gereiftem Käse und / oder Ziegenkäse sowie Krustentieren.
<b>Ausschanktemperatur</b>	6° C
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Restsüsse:</b>	<4 g/l
<b>Sulfite:</b>	< 70 mg/l
<b>Lagerfähigkeit</b>	5 Jahre +
<b>Inhalt</b>	75 cl

### 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.