ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Brut DOCG NV



Il top del Franciacorta

Ferghettina: un nome, una certezza. Sinonimo di Franciacorta di qualità, non ha bisogno di tante presentazioni. Noi ci siamo concessi una piccola pausa dalla ricerca delle chicche artigianali in giro per l?Italia per presentarti questo pluripremiato e famosissimo Brut. E tu concediti almeno una bottiglia di questa meraviglia!

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente in bocca si presenta con note che spaziano dalla nocciola a fragranze di frutti dolci e fiori bianchi. Molto persistente e fresco.Tra tutti i Franciacorta della gamma Ferghettina grazie alla sua morbidezza è sicuramente il più conosciuto, ottimo per un fresco aperitivo estivo! Ferghettina è una realtà che in poco più di un ventennio si è imposta nel panorama italiano ed internazionale con spumanti di grande qualità. Una gamma che spazia sia nelle declinazioni del Franciacorta, ma anche nei formati. Fondata dall?estroso Roberto Gatti, Ferghettina nonostante il successo internazionale è rimasta una bella realtà a conduzione familiare e nell'azienda oggi Roberto è affiancato, tra gli altri, dai figli Laura e Matteo, laureati in enologia, dalla moglie Andreina.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud, 250-350 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 95%, Pinot Nero 5%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Da qui a 2 anni
Abbinamento	Antipasti di carne e di pesce, ogni tipo di pasta, carni bianche e pesce.
Vinificazione	L'uva viene pressata con una pressa pneumatica a pressioni molto basse. Durante la vinificazione vengono separati i mosti in due categorie: mosto fiore, che ha le caratteristiche migliori e viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all'imbottigliamento. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C. Ogni vigneto viene vinificato separatamente dagli altri e questa divisione viene mantenuta fino alla primavera successiva alla vendemmia quando, dopo scrupolosi assaggi, il vino dei diversi vigneti viene assemblato in una cuvée• e imbottigliato per la presa di spuma.
Sensazioni	Giallo paglierino, colpisce con i profumi agrumati che introducono poi i tipici sentori di crosta di pane. In bocca è fresco e affascina con il suo perlage fine e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821