ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG Brut Green Vegan 2012



Il primo Franciacorta 100% vegano

Ottenuto da un blend di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero coltivati nelle vigne di proprietà dell'azienda, affina per oltre 60 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti. Il Franciacorta Brut Vegan è un spumante che si rivolge ad un consumatore attento, evoluto, sensibile. che non rinuncia alla qualità e all'innovazione. Si presenta di colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente. Al naso emergono le note agrumate e di frutti bianchi, accompagnate da un sentore di crosta di pane. Al palato è molto fresco e armonico.

Quadra è nata nel 2003 daun'idea di Ugo Ghezzi, imprenditore nel settore delle energie rinnovabili che, sostenuto dai figli Cristina e Marco, decide di acquistare una piccola cantina, che ristruttura completamente. Il progetto viticolo della famiglia Ghezzi era già stato avviato all'inizio degli anni '90 con l'impianto dei primi vigneti di Chardonnay e Pinot Nero in località Marzaghette di Adro, dando vita all'omonima azienda agricola. Oggi la proprietà conta 20 ettari dislocati in cinque siti diffenti del territorio.

La Vigna

Terreno	Morenico e fluvioglaciale
Esposizione	Sud, sud-ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.500 ceppi per ettato

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay (86%) Pinot bianco (9%) Pinot nero (5%)
Gradazione	12.5%
Temp. Servizio Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Aperitivi
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione in inox (94%) e barriques (6%)
Sensazioni	Disincantato - Sbarazzino - Vivace

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