



ACQUISTATO IL

Franciacorta DOCG Brut Green Vegan

2012

Il primo Franciacorta 100% vegano



Svinando®

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 dall'idea di Ugo Ghezzi, imprenditore nel settore delle energie rinnovabili che, sostenuto dai figli Cristina e Marco, decide di acquistare una piccola cantina, che ristrutturava 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 differenti del territorio.

La Vigna

Terreno Morenico e fluvioglaciale

Esposizione Sud, sud-ovest

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 5.500 ceppi per ettaro

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821