

# Ferghettina

Art nr. 2160

## Franciacorta Brut Rosé DOCG

(Metodo Classico)

<b>Karaktär</b>	Vinets färg påminner om lökskal. Bubblorna är små och långvariga . Elegant doft som kan härledas till toner av björnbär och hallon. Välstrukturerat vin med lång ihållande smak.
<b>Servering</b>	Vid ca 5-8 grader.
<b>Druvsort</b>	100% Pinot nero
<b>Odlingsområde</b>	Franciacorta, Lombardiet
<b>Producent</b>	Ferghettina
<b>Vinifiering</b>	Druvorna pressas under lågt tryck och endast musten av högsta kvalitet används.
<b>Lagring</b>	Andra jäsningen sker i flaskan under 36 månader, varefter buteljerna ”degorgeras”. Det betyder att sedimentet från andra jäsningen avlägsnas från flaskan genom att flaskhalsen doppas upp och ner i en kylvätska så att fällningen fryser till en ispropp, som lätt kan avlägsnas. Därefter försluts buteljen med naturkork.
<b>Produktion</b>	10000 flaskor
<b>Alkoholhalt</b>	12,50%
<b>Sockershalt</b>	4,1 g/l

### Om vingården

Ferghettina är en familjeägd vingård som har sina ägor i områden Franciacorta vid foten av alperna och med utsikt över sjön Serbino. Man värnar om ursprunget och uttrycker genom sina viner sin unika terroir. Omsorg och långsiktighet präglar produktionen, som år efter år håller en stadig och excellent kvalitet