

Ferghettina

Art nr. 2110

Franciacorta Brut DOCG

(Metodo Classico)

Karaktär	Halmgul färg, små och långvariga bubblor. Toner som spänner från hasselnöt till söt frukt och vita blommor. Lång eftersmak och fin fräschör.
Servering	Vid ca 5-8 grader. Ideal som aptitretare till förrätter och tilltugg eller som sällskapsvin.
Druvsort	95% Chardonnay, 5% Pinot Nero
Odlingsområde	Franciacorta, Lombardiet
Producent	Ferghettina
Vinifiering	Druvorna pressas under lågt tryck och endast musten av högsta kvalitet används. Efter en separat första jäsnings av de två druvsorterna assembleras vinet till 95% Chardonnay och 5 % Pinot Nero
Lagring	Andra jäsningsen sker i flaskan under 24 månader, varefter buteljerna ”degorgeras”. Det betyder att sedimentet från andra jäsningsen 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.
Hållbarhet	
Alkoholhalt	12,50%
Sockershalt	5,1 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