

Ferghettina

Art nr. 2120

Franciacorta Extra Brut DOCG

(Metodo Classico)

Karaktär	Gyllengul färg och små och långvariga bubblor. Intensiv arom med toner av mandel, vanilj och kanderade frukter. Utmärkt balans mellan raffinerad smak och långvarig eftersmak.
Servering	Vid ca 5-8 grader. Ideal som aptitretare till förrätter och tilltugg eller som sällskapsvin.
Druvsort	80% Chardonnay, 20% 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 80% Chardonnay och 20% Pinot Nero.
Lagring	Andra jäsningsen sker i flaskan under 72 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.
Produktion	8000 flaskor
Alkoholhalt	12,50%
Sockershalt	2,4 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