DOSAGGIO ZERO FRANCIACORTA DOCG RISERVA DEMETER 1701 75CL



Franciacorta DOCG, 1701 Franciacorta, Lombardei, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2013
Vinifikation	Der Grundwein wurde im Stahltank und Holzfass spontan vergoren. 2. Gärung für mind. 72 Monate auf der Hefe. Das Degorgierdatum steht auf dem Rücketikett jeder der 2500 produzierten Flaschen.
Traubensorten	90% Chardonnay, 10% Pinot Noir
Alkohol	12.5 %
Format	75 cl

1701 FRANCIACORTA
Es gibt etwas, das über wissenschaftliche Definitionen hinausgeht. Es ist ein Wiedererlangen der Beobachtungsfähigkeit und der Sensibilität, die die alten Bauern hatten, die sich nach den Mondphasen richteten und wussten, wie man bestimmte Signale der Erde, der Pflanzen und Tiere aufnimmt. Die Kellerei 1701 arbeiten daran, die Fruchtbarkeit des Bodens zu erhöhen und zu erhalten, indem sie seinen grundlegenden Faktor, den Humus, pflegen. Die tiefe Verbundenheit mit der Natur und der vollständige Respekt vor ihren Rhythmen führen dazu, dass die Kellerei 1701 auf den Einsatz von synthetischen Düngemitteln und chemischen Pestiziden verzichten kann.

http://www.1701franciacorta.it