FRANCIACORTA DOCG BRUT NATURE DEMETER 1701 75CL

Franciacorta DOCG, 1701 Franciacorta, Lombardei, Italien

Geschmack

Trocken — Süss

Fruchtig / Weich — Würzig / Herb

Leicht — Schwer / Gehaltvoll

Notizen	1701 Franciacorta Brut ist die perfekte Verbindung zwischen der strukturellen Eleganz des Chardonnay und dem Charakter des Pinot Nero. Eine Vermählung von aussergewöhnlichen Rohstoffen, sein voller Gaumen wird durch eine ausgeprägte Säure bilanziert - dieser Wein ist der perfekte Botschafter der Kunst des Winzers.
Vinifikation	Zweite Gärung für mind. 24 Monate auf der Hefe. Das Degorgierdatum steht auf dem Rücketikett jeder der 40000 produzierten Flaschen.
Traubensorten	85% Chardonnay, 15% Pinot Noir
Alkohol	12 %
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