



# FRANCIACORTA EMOZIONE BRUT VINTAGE DOCG

**ANBAUGEBIET:**

Franciacorta (bei Brescia), aus eigenen Weinbergen in den Gemeinden Monticelli Brusati und Provaglio d'Iseo.

**REBSORTEN:**

Chardonnay 85%, Pinot Noir 10 %, Pinot Blanc 5%.

**HEKTARERTRAG:**

80/95 dz/ha.

**BESTOCKUNGSDICHTE:**

4.000-5.000 Pflanzen/ha mit Spaliererziehung mit Kordon und Zapfenschnitt.

**FÜHRUNG UND HALTUNG DES WEINBERGS:**

Vollkommen kontrollierte Begrünung. Düngung mit natürlichen, organischen Substanzen. Biologische Schädlingsbekämpfung.

**BODENBESCHAFFENHEIT:**

Boden am Fuße des Hügels, vorwiegend mergel- und lehmhaltig mit natürlichen Mineralien und Mikroelementen. Ausrichtung nach Süd Südost.

**WEINLESE:**

Die Weinlese findet eher verfrüht statt, um so den passenden Gehalt an Zucker und Säure zu erzielen, während so viel an Blumen und Frucht Aromen als möglich aufgenommen werden. Die Ernte erfolgt per Hand, in Körben und mit Auslese der Trauben sowohl direkt am Stock, als auch in den Weinkellern.

**PARZELLENVINIFIZIERUNG:**

Jede einzelne der 26 hauseigenen Parzellen wird separat bereitet

**WEINBEREITUNG:**

Sanftes Pressen der ganzen Traube mit Luftdruckpresse. Natürliches kaltes Sedimentierungsverfahren bei niedriger Temperatur. Die erste alkoholische Gärungsphase erfolgt in Edelstahltanks bei konstanter Kontrolle der Temperatur (18 °C).

**AUSBAU UND VERFEINERUNG:**

Die Flaschenabfüllung erfolgt im auf das Erntejahr folgenden Frühjahr. Erneute Gärung in der Flasche mit ausgesuchten Gärhefen und anschließende Verfeinerung auf denselben für eine Mindestdauer von 36 Monaten in den unterirdischen Weinkellern des Weinguts bei einer konstanten Temperatur zwischen 12 °C und 15 °C.

**RESTZUCKER:**

5 – 6 g/l.

**ERHÄLTICH IN DEN ABFÜLLUNGEN:**

0,75 l – Flasche – Magnum 1,5 l – Jeroboam 3 l – Methusalem 6 l (mit direkter erneuter Gärung).

**OPTIMALE SERVIERREIFE:**

Bei korrekter Aufbewahrung kann der Wein auch Jahre nach dem Degorgieren, d.h. dem Entfernen des bei der Produktion von Schaumwein bei der Flaschengärung entstehenden Hefesatzes (Abschlämmen, Enthefen), getrunken werden, da dieser Wein mit der Zeit eine zunehmende Komplexität und lange und positive Entwicklung durchlaufen kann.

**GESCHMACKSNOTEN UND SERVIEREMPFEHLUNG:**

Das Aroma ist elegant mit Duftnoten von Blumen, frischen Früchten und Brotkruste. Der Geschmack liebkost den Gaumen mit feiner und anhaltender Verperlung, die die elegante Struktur betont und schließlich mit einem faszinierenden und anhaltenden Abgang abschließt. Der Wein eignet sich bestens als Aperitif oder als Begleiter einer kompletten Mahlzeit.

