

Franciacorta DOCG Brut

Vielschichtig, unkompliziert, weiße Blüten, Haselnuss, feine Fruchtsüße, schöne Frische, cremig mit feiner Perlage

Winzer: Ferghettina
Region: Lombardei
Rebsorte: 95% Chardonnay, 5% Pinot Nero
Farbe: weiß
Ausbau: Metodo Classico
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 6 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Als Apéro und zu Fischgerichten

0.75 l – Bestellnummer 65400

Gambero: 2,5/3 Gläsern
AIS: 4/5 Trauben
Falstaff: 91 Punkte

Ferghettina
Lombardei

Franciacorta ist seit 1995 als DOCG klassifiziert und in Italien das perlende Luxusgetränk schlechthin. Es ist viel mehr als nur das Getränk der weißen Kragen, der silbernen Bestecke und der guten Erziehung. Franciacorta ist Ausdruck des italienischen Selbstverständnisses und der dazugehörenden Liebe zu den schönen Dingen des Lebens. Im Gambero Rosso zählt Ferghettina zu den fünf führenden Betrieben. In nur zwei Jahrzehnten am Markt wurde die Familie Gatti bereits mehr als 10-mal mit den berühmten 3 Gläsern ausgezeichnet. Roberto Gatti gründete 1991 zusammen mit seiner Frau Andreina das Weingut in Adro in der Provinz Brescia.

Roberto war zuvor lange Jahre für das renommierte Weingut Bellavista als Kellermeister tätig. Somit konnte er seine ganze Erfahrung, Passion und vor allem sein Qualitätsbewusstsein in die eigene FranciacortaProduktion einbringen. Inzwischen werden auf 160 Hektar ungefähr 350.000 Flaschen produziert. 2003 entstand auf 6.000 m² das neue Hauptgebäude, in dem heute die typischen Franciacorta-Sorten ausgebaut und über Jahre eingelagert werden. Voll integriert in den Familienbetrieb sind Laura und Matteo, die beide Oenologie studiert haben und jetzt Ferghettina in zweiter Generation mit ihrer eigenen Dynamik weiterentwickeln.

Abbildung unverbindlich