

DRINKS.

Barone Pizzini Rosé Extra Brut Franciacorta DOCG 2016 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408223
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Abfüller	Barone Pizzini Soc. Agr. p.A, Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo, Italia
Marke	Barone Pizzini
Typ	Schaumwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	>3 Jahre
Degustationsnotiz	trocken-herber Geschmack mit knackiger Säure, Erdbeeren, Himbeeren, Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und Unterholz.
Verkehrsbezeichnung	Schaumwein
Details	aus 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein



Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Charcuterie, Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Weisses Fleisch

Beschreibung

1998 stellte das Weinhaus Barone Pizzini auf biologischen Weinbau um und produzierte damit den ersten organisch zertifizierten Franciacorta Wein. Der Erhalt der Biodiversität und die Reduzierung der Treibhausgas-Emissionen nehmen bei der Bewirtschaftung der Ländereien, bei der man vollständig auf den Einsatz von Chemikalien verzichtet, einen hohen Stellenwert ein. Der Aspekt der Nachhaltigkeit wird aber auch in der Kellerei umgesetzt - sei es durch erneuerbare Energien, den Gebrauch erneuerbarer Materialien oder die Abwasserbehandlung. Der DOCG-Schaumwein Rosé Extra Brut basiert auf roten Pinot Noir- und weissen Chardonnay-Trauben, die im typischen Guyot-System auf ausgewählten Weinbergen in der Region Franciacorta wachsen. Die Böden bestehen aus glazialen Fluss- und Moränenablagerungen, die mit Kieselsteinen angereichert sind. Die Bio-Trauben werden von Hand gelesen und sanft gepresst, woraufhin man den Most in temperaturkontrollierten Stahltanks fermentieren lässt. Der Ausbau, welcher teilweise im Barrique stattfindet, dauert sechs Monate an. Bei der anschliessenden Flaschenreifung auf der Feinhefe, die 30 bis 40 Monate andauert, verwandelt sich der Stillwein schliesslich in einen Schaumwein: Dadurch, dass die bei der Gärung entstehende Kohlensäure diesmal nicht entweichen kann, reichert sich der Barone Pizzini Rosé mit feinen Bläschen an. In Kombination mit Käse, Salami, Fisch oder Geflügel entfaltet der Schaumwein sein volles Potential.