



VALENTIN
WINE

Franciacorta DOCG

Franciacorta Rosé Brut 2021

Ferghettina

CHF 39.00

 75cl
 12.5%
 Pinot Noir
AN 70347521

Degustationsnotiz Nase

In der Nase entfalten sich elegante Aromen von Brombeeren und Himbeeren, begleitet mit dezenten Hefe-Noten.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen begeistert eine feinperlige Mousse, die sich harmonisch und filigran entfaltet, während der saftige Trinkfluss in einen langanhaltenden, lebendigen Abgang übergeht, der förmlich zum nächsten Schluck einlädt.

Passt zu

Perfekter Begleiter für Aperos in Kombination mit salzigen Knabbereien, Blätterteiggebäck oder allen Arten von Hors d'oeuvres.

Produzent

Ferghettina zählt zu einer der renommiertesten Weinkellereien in der Lombardei. Sie haben sich insbesondere auf die Herstellung von Franciacorta spezialisiert, einem der edelsten Schaumweine Italiens. Gegründet 1991 von Roberto Gatti, hat sich Ferghettina durch Innovation und Qualität zu einem führenden Produzenten entwickelt. Die Kellerei bewirtschaftet rund 200 Hektar Weinberge in der Franciacorta-Region. Diese zeichnet sich vor allem durch ihre kalkhaltigen Böden und das milde, gemässigte Klima aus, das ideal für den Anbau der Rebsorten Chardonnay und Pinot Nero ist. Franciacorta ist Italiens Antwort auf Champagner und wird ebenfalls nach der Méthode champenoise (Flaschengärung) produziert. Dabei bietet Ferghettina verschiedene Varianten an, darunter den Franciacorta Brut DOCG, der sich durch seine feine Perlage, frische Zitrusaromen, grünem Apfel und einem Hauch von Mandeln auszeichnet. Begleitet wird das Ganze von einer ausgewogenen Säure und einem eleganten Abgang. Dieser Schaumwein wird in einer innovativen quadratischen Flasche produziert, die eine gleichmässige Hefeverteilung ermöglicht, was zu einem besonders feinen Mousseux führt. Ferghettinas Engagement für Qualität und die innovative Herangehensweise an die Produktion haben der Kellerei internationalen Ruhm eingebracht. Die Weine verkörpern den Spirit der Franciacorta-Region und bieten ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.