1701 Franciacorta Brut Nature

Musserende vin / Italia / Lombardia



BIODYNAMISK

ØKOLOGISK

Produsent: 1701 Franciacorta
Land: Italia
Distrikt: Lombardia
Område: -
Drue: 85% chardonnay, 15% pinot nero

Veil. pris horeca: 319.89 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 399.9,-
EDP nr. : 5652896
SAP nr. : 9066904
Vinmonopol nr. : 13045101

Innhold:
Syre:6.0
Sukker:< 3
Alkohol:12 %

Om produsenten

Søsknene Federico og Silvia Stefini bestemte seg i 2012 for å skape nytt liv i en eiendom med over 300 års historie. Deres felles lidenskap er basert på vin, natur og Franciacorta. Helt fra starten var de fast bestemt på å følge økologiske og biodynamiske prinsipper. Med stort fokus på kvalitet følger de sin visjon, der natur og lidenskap er, og alltid vil være, hele tiden til stede.
Federico og Silva eier ti hektar, hvorav åtte hektar er plantet med Chardonnay og to med Pinot Noir. I 2015 mottok de sin organiske sertifisering, og i juli 2016 ble de den første, og hittil den eneste, biodynamisk sertifiserte vingården i Franciacorta. 1701 er medlemmer av foreningen, startet av Nicholas Joly, «Renaissance des Appellations» som inkluderer mer enn 170 produsenter over hele verden som jobber biodynamisk. De er også medlemmer av foreningen «Vi.Te. Vinprodusenter og territorier ”som har gjennomsiktighet, autentisitet og individualisme som hovedord.
Søsknene ser på biodynamikk som en absolutt livsfilosofi, der målet alltid er å skape forhold for at druene skal kunne utvikle sitt fulle potensiale og samtidig tydelig gjenspeile deres opprinnelse. De kategoriserer selv vinene sine som naturlige viner, uten noen ytre påvirkning fra kjemikalier, tilsetningsstoffer eller plantevernmidler.

Mer om vinen

Økologisk Franciacorta. Remuage for hånd. Degorgement dato står på flaske.
Produksjon : 40 000 flasker

Vinifikasjon

Håndplukkede druer med nøye selektering. Fermentering på ståltank med natur gjær. Tradisjonell metode med lagring i minimum 30 måneder på gjær celler. Ingen dosering.

Smaksbeskrivelse

Frisk syre, moden frukt, små bobler og god mousse.

Passer til

Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com