

Corte Aura "Brut" Franciacorta DOCG Methusalem 6 l., original trækasse

Årgang:
Italien, Lombardia, Franciacorta Adro



Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

Blanc de Noir luksus i kæmpe format

Franciacorta Spumante er anerkendt som Italiens "Champagne-stil". Brut er en Blanc de Noir, da både Pinot Noir og Chardonnay druer benyttes; håndhøstet og sorteret. Lavt høstudbytte på blot 65 Quintals/ha. Mild presning og fermentering i ståltank. 2. gæring sker på flasken i mindst 3 år. Næsen er floral og frugtrig. Harmonisk smag med fin perlage (mange, små bobler), vedholdende og elegant smag med lidt brødkrumme, gær og en snert citrus og nød. Masser af smag og en frisk, fin og lang eftersmag. STORE flasker giver STOR vin - Spumante udvikler sig flottere i store flasker.

Mad der matcher

Festlige bobler i store flasker. Som skabt til en festlig indledning til et skønt bryllup, eller som flasken til hele middagen med et par gæster. Start med lidt hvid fisk og flødesafran - herefter Prosciutto di Parma med lidt Parmiggiano og trøfler - brassieret andebryst ser veret kold på salater - og så lidt god ost til sidst. helt enkelt middag med blot EN flaske

Italiens svar på Champagne

Corte Aura blev skabt i 2009. Frederico Fossati købte vingården i Adro, - med rødt til 1300-tallet. Franciacorta ligger i Lombardia, øst for Milano og lige syd for Lago d'Isseo. "Franciacorta" stammer fra Benedictiner munkenes middelalder "curtes francae" et område fritaget fra skat og afgift, fordi munkene dyrkede landet.

Franciacorta ER anerkendt som Italiens "Champagne" område. Druer, produktion og hele tilgangen til vinene er helt som i Frankrigs højt respekterede Champagne område. Oenolog Pierangelo Bonomi har været med fra starten med et mål om at skabe terroirudtryksfulde vine af ultimativ kvalitet. Skoven fokuserer på hver vinmark; aggressiv grønthøst; respekteret hvilke marker der bedst egner sig til den enkelte vintype og nærmest hysterisk tilgang til det symbolske i skildpadder (symbolet i midten af Corte Aura's logo) og dens langsomme, stabile tempo. Tager tid. Corte Aura Fran

Varenummer: 1504

Flaskestørrelse	
Alkoholprocent	12,5%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	
Fadperiode	min. 36 mdr
Gemmepotentiale	1-3 år
Serveringstemperatur	6-8



Nemogaarden ApS
Engvangen 7-9
2680 Solrød
www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30
eller kenneth@nemogaarden.dk