

# Corte Aura "Rosé" Franciacorta DOCG

Årgang:

Italien, Lombardia, Franciacorta Adro



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

## Pink, tør og smuk

Franciacorta Spumante er anerkendt som Italiens "Champagne-stil". En stor andel af Pinot Noir (75% Pinot Noir, 25% Chardonnay) giver virkelig karakter til vinen. Farven kommer ved at lade den friskpressede most ligge med drueskallerne (farven sidder i skallen - ikke i mosten) i nogle få timer. Det giver både farve og ekstra kompleksitet til vinen. Med blot 65 quintal/ha er det en vin med lavt høsudbytte, håndhøstet som alle andre Corte Aura spumante. Spumanten har et tydeligt Pinot Nori udtryk med blåbær og hindbær i næsen; blød og saftig smag med en flot balance i frugtsyren.

## Mad der matcher

Corte Aura's rosé er deet romantiske tilhører til hjemmelavet pastaretter, eller en helt klassisk pizza. Jo, den er god nok - vinen har struktur til både seafood, skaldyr og retter med balanceret tomat. Og så er det jo helt klassisk at byde din hjerteven eller veninde på et romantisk pink glas

Italiens svar på Champagne

Corte Aura blev skabt i 2009. Frederico Fossati købte vingården i Adro, - med rødder til 1300-tallet. Franciacorta ligger i Lombardia, øst for Milano og lige syd for Lago d'Iseo. "Franciacorta" stammer fra Benediktiner 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 anderledes 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. Skænk fokus på hver vinmark; aggressiv grønthøst; respekt for hvilke marker der bedst egnede 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: 1509

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	12,5%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	
Fadperiode	min. 40 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

