

Italienska smaker sedan 1999



FRANCIACORTA BRUT NV EKO 0,75L BIONDELLI

SKU: 10001



Ekologiskt

BRUT

Franciacorta DOCG

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 12,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Chardonnay.

Vinifiering: Mjuk pressning och efterföljande jäsning vid en kontrollerad temperatur på 14^o-15^o C i ståltankar. Lagras minst 24 månader på flaska.

Karaktär: Komplex elegans. Intensiv halmgul. Blommiga toner av blåregn, accenter av citrus, persika, aprikosgelé med not av rostad mandel, sockrad mandel och lakrits. Fruktig av citrus och kanderad ceder, friskhet med inslag av mineraler. Avslutar med en ton av lakrits.

Servering: 10-12°C. Passar utmärkt som Aperitif. Idealisk till: fisk, skaldjur och rätter med ljust kött.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 100% Chardonnay.
100 % ekologisk Franciacorta DOCG - Passionerade vinmakare!
Franciacorta:

Det Italienska svaret på champagne. Trots sin höga kvalitet är Franciacorta något okänt för oss i Sverige.

Franciacorta anses av många vara det ett av de bästa bubbelvinerna från Italien. Och jämförelsen med champagne är oundviklig, eftersom det finns så många likheter. Liksom i Champagne kategoriseras vinerna efter sötman i vinet från torrast till sötast: Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec och Demi-Sec. Och enligt DOCG-reglerna måste franciacorta ha andra jäsningsen på flaska, precis som i champagne. Årgångslösa varianter måste lagras minst 18 månader på jästfällningen och 25 månader totalt medan årgångsbubbel får säljas först efter 37 månader, druvorna är som sagt samma som i champagne: chardonnay, pinot noir (pinot nero på italienska) och pinot blanc (pinot bianco). Resultatet är ett mousserande vin som många älskar - och till och med föredrar framför champagne.

Biondelli - Ekologisk odling:

Biondelli-familjens månghundraåriga engagemang inom jordbrukssektorn ger oss en väl förankrad koppling till territoriet. Även utvecklingen av den viktiga miljövården. För att minimera miljöpåverkan från produktionen och för att säkerställa högsta kvalitetsnivå på de producerade vinerna, erhöles 2014 den ekologiska certifieringen av våra viner.

Denna process innebär att man utesluter användningen av bekämpningsmedel och gödningsmedel vid -behandlingen av vinstockar, samt att man ålägger en avsevärd minskning av de sulfiter som finns i slutprodukten.

30 years of Italian Food Experience

Biondelli Brut Franciacorta NV - *Biondelli*

100 % ekologisk Franciacorta DOCG - Passionerade vinmakare!

Franciacorta:
Det Italienska svaret på champagne. Trots sin höga kvalitet är Franciacorta något okänt för oss i Sverige. Franciacorta anses av många vara det ett av de bästa bubbelvinerna från Italien. Och jämförelsen med champagne är oundviklig, eftersom det finns så många likheter. Liksom i Champagne kategoriseras vinerna efter sötman i vinet från torrast till sötast: Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec och Demi-Sec.
Hjärtat av vingonen Franciacorta, i en bondgård från 1500-talet som byggdes mitt emot det historiska medeltida slottet Bonato, står Biondelli vinkällare. Idag är den ariska egendomen ett modernt företag utrustat med den mest avancerade ekologiska tekniken som kan garantera produktion av ekologiska viner av hög kvalitet i en perfekt kombination av tradition och modernitet. Den nya underjordiska källaren gjorde det möjligt att skapa en lämplig struktur för vinifiering av de olika druorna från vingårdar planterade enligt sin specifika jordmån.

ARTIKELNR. 10001

Alkoholhalt: 12,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Chardonnay.

Vinifiering: Hög pressning och efterföljande jäsnings vid en kontrollerad temperatur på 14°-15° C i stålburkar. Lagras minst 24 månader på flaska.

Karaktär: Komplex elegans. Intensiv halvgul. Blommiga toner av blåregn, accent av citrus, persika, aprikosgelé med not av rostad mandel, sockrad mandel och lakrits. Fruktig av citrus och kanderad ceder, friskhet med inslag av mineraler. Avslutar med en ton av lakrits.

Servering: 10-12°C. Passar utmärkt som Aperitif. Idealisk till: fisk, skaldjur och rätter med ljus kött.

Flaska: 750 ml

Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

molino

WWW.ILMOLINO.SE