



2005 Spumante Franciacorta DOCG

Gualberto, Dosaggio Zero, Ricci Curbastro

Ein aussergewöhnlicher Franciacorta!

Nota di degustazione:

Helles Gelb, goldene Reflexe. Delikate, sehr feine Nase nach Melone und gelber Pfirsich, auch etwas Zitronengras, in schöner Kombination mit mineralischen Akzenten, auch Mandelnoten; im Gaumen überrascht die schöne Frische und Crémigkeit, aromatisch ist der Gualberto wiederum geprägt von angenehmen Frucht- und dezenten Hefenoten; sehr feine Mousse, die ins sehr elegante, anhaltende Finale führt. Degustieren Sie diesen aussergewöhnlichen Franciacorta neben einem erstklassigen Champagner: Sie werden verblüfft sein!

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Antipasti, Risotto, Gemüseterrinen und Knabbergeback. Ebenso passend zu Fruchtsalat, Panettone oder als Apéro.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine: Italia

Regione: Lombardia

Sottoregione: Franciacorta

Produttore: Ricci Curbastro

Valutazioni: Duemilavini 5/5, Gambero Rosso 3/3, Score 17/20

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.

Varietà d'uva: 75% Pinot Noir, 35% Chardonnay

Numero di articolo: 0600505

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Spumante Franciacorta DOCG

Gualberto
Dosaggio Zero
Ricci Curbastro

Origine:	Italia
Valutazioni:	Duemilavini 5/5, Gambero Rosso 3/3, Score 17/20
Varietà d'uva:	75% Pinot Noir, 35% Chardonnay
Maturità:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren