

Monogram Franciacorta Blanc de Blancs DOCG

Proefnotitie: Strogele kleur met geuren van appel, peer en vers brood.
Evenwichtige zachte smaak met smaken van exotisch fruit.

Specificaties:

Producent Monogram
Druivensoorten 80% chardonnay 20% pinot bianco
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Brescia
Sluiting Kurk
Categorie Mousserend
Alcoholpercentage 12,5%

Smaakprofiel: appel, exotisch fruit, vers brood

Vinificatie: Nadat de druiven met de hand zijn geogst vindt de eerste gisting plaats op roestvrijstalen tanks onder lage temperatuur. 20% daarvan vergist op houten fusten. Dit wordt opgevolgd door de tweede vergisting (klassieke methode) op fles, deze duurt 24 maanden.

Wijn & spijs: Aperitief, oesters, kaviaar, rauwe vis en wit vlees.

Awards: “Mousse met een aangename gulle romigheid. Hapje in een niet te zoete berlinerbol. Wilde perzik, rijpe peer, zachte bitters en fijne zuren”, **Harold Hamersma in De Grote Hamersma beoordeeld met een 8,5.**

Perswijn Magazine: Zeer goed – Uitstekend “Getoast, peer, perzik, rokerig, brioche. Mooi weelderig, zacht, fijne zuren, bitters”.

Achtergrondinformatie: Franciacorta DOCG uit Lombardije in het noorden van Italië wordt wereldwijd erkend als een van de topgebieden voor mousserende wijn. De wijnen gemaakt van Chardonnay, Pinot Bianco en Pinot Nero worden gemaakt volgens de méthode traditionnelle waarbij de mousserende wijn ontwikkelt op fles.

Monogram is met zijn 17 hectare aan wijngaarden een van de meest toonaangevende producenten binnen Franciacorta. De wijngaarden worden handmatig bewerkt waarna de druiven met de hand worden geplukt. Van het verkregen sap wordt alleen het meest hoogwaardige gedeelte gebruikt waarna de wijn in kelders zich ontwikkelt tot de uiteindelijke verfijnde mousserende wijn. De Franciacorta van Monogram staat bekend om zijn elegantie en delicate balans tussen frisse tonen en zacht fruit.

