



Sauber F1 Team Franciacorta Brut

Anbaugebiet: Franciacorta
Traubensorte: Chardonnay, Pinot Bianco und
Pinot Nero

Alkoholgehalt: 12.5 % vol.
Trinktemperatur: 8 - 10° C

Zona di coltivazione: Franciacorta
Vitigno: Chardonnay, Pinot bianco e
Pinot nero

Gradazione alcolica: 12.5 % vol.
Servire alla temperatura: 8 - 10° C

Growing area: Franciacorta
Type of grape: Chardonnay, Pinot bianco and
Pinot nero

Alcohol content: 12.5 % vol.
Drinking temperature: 8 - 10° C

Nach der Gärung in der Flasche bleibt der Franciacorta Brut während 18 Monaten auf der Hefe liegen. Die gesamte Dauer von Ausbau und Reifung beträgt 25 Monate. In dieser Zeit entwickelt sich im Flascheninneren ein Druck von fünf bis sechs «atm».

Seine Farbe bezeichnen wir als strohgelb mit grünlichen und goldenen Reflexen. Er präsentiert eine feine und anhaltende Perlage und ein Bouquet mit charakteristischen Noten der Flaschengärung. Die Aromen erinnern an Brotkruste und Trockenfrüchte (Mandel, Haselnuss, getrocknete Feigen). Der Franciacorta Brut ist würzig, frisch, fein und äusserst harmonisch.

Dopo la fermentazione in bottiglia il Franciacorta Brut invecchia per 18 mesi sui lieviti. La durata per la realizzazione e l'invecchiamento è di 25 mesi. In questo periodo nella bottiglia si crea una pressione di 5-6 atm.

Il suo colore è giallo paglierino con sfumature verdi e dorate. Presenta un perlage sottile e persistente e un bouquet con le note caratteristiche della fermentazione in bottiglia. Gli aromi ricordano la crosta del pane e la frutta secca (mandorle, nocciole, fichi secchi). Il Franciacorta Brut è aromatico, fresco, delicato e veramente armonico.

Nach der Gärung in der Flasche bleibt der Franciacorta Brut während 18 Monaten auf der Hefe liegen. Der gesamte Dauer von Ausbau und Reifung beträgt 25 Monate. In dieser Zeit entwickelt sich im Flascheninneren ein Druck von fünf bis sechs «atm».

Seine Farbe bezeichnen wir als strohgelb mit grünlichen oder goldenen Reflexen. Feine und anhaltende Perlage, Bouquet mit charakteristischen Noten der Flaschengärung. Anklänge an Brotkruste und Trockenfrüchte (Mandel, Haselnuss, getrocknete Feigen). Der Franciacorta Brut wirkt würzig, frisch, fein und harmonisch.