Barboglio de Gaioncelli Franciacorta Brut DOCG

Lombardije - Italië

De druiven komen van de wijngaard Presentane met een plantdichtheid van 4700 per ha. Deze Franciacorta Brut is een blend van Chardonnay en Pinot Bianco. De druiven worden zorgvuldig handmatig geoogst. De rijping op fles duurt 30 maanden (sur lattes).

Het blauw van de lucht, het groen van de wijnranken en de warme tinten van de aarde: een palet van kleuren, een waaier van natuurlijke elementen die symbool staan voor de voortreffelijkheid van Franciacorta.

Passie, passie en nog eens passie. Dit is het sleutelwoord van Barboglio De Gaioncelli. Dit wijnhuis is één van de eerste Franciacorta producenten. Het is opgericht in 1875 en is gevestigd in Corte Franca.

De wijnmakerij Barboglio De Gaioncelli is gevestigd in het gebouw met dezelfde naam en sinds 2010 is er eveneens een mooi restaurant.Er zijn 30 hectare wijngaarden. Jaarlijks worden 90.000 flessen geproduceerd, zowel Franciacorta als stille wijn.

In het reglement van Franciacorta zijn de richtlijnen voor de productie van de wijnen vastgelegd: handmatige oogst in kisten van maximaal 16 kg, minimale verfijning in de fles, gebruik van bepaalde druivenrassen (Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Blanc).

De filosofie wordt samengevat in finesse en elegantie.



Drinken bij

Magnifiek aperitief of bij schaaldieren

Druivenrassen

Pinot Blanc, Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

UNIQUATO
for wine lovers

Uniquato
Dorpsplein 8 - 2
3660 Oudsbergen
+32 (0) 478 94 73 82
www.uniquato.be