



PLOZZA

franciocorta

MILLESIMATO



Anbauegebiet:	Franciacorta
Traubensorte:	60% Pinot Noir + 40% Chardonnay
Alkoholgehalt:	12,5% vol.
Trinktemperatur:	8 - 10° C

Zona di coltivazione:	Franciacorta
Vitigno:	60% Pinot Noir + 40% Chardonnay
Gradazione alcolica:	12,5% vol.
Servire alla temperatura:	8 - 10° C

Growing Area:	Franciacorta
Type of grape:	60% Pinot Noir + 40% Chardonnay
Alcohol content:	12,5% vol.
Drinking temperature:	8 - 10° C

Der Franciacorta Millesimato Pas Dosé widerspiegelt vorzüglich unsere Interpretation der Franciacorta, Italiens Schaumweinregion par excellence. Optimale Weinlesebedingungen sind die Voraussetzung für den Erhalt von Ausgangsweinen höchster Qualität, in denen der Charakter des Pinot Noirs und die Eleganz der Chardonnay-Trauben vom Chef de Cave fachlich assembliert werden. Die Holzverfeinerung und die folgende Schaumbildung bereichern zusammen mit einer 60-monatigen Hefelagerung das duftende Gepäck und das Profil des Millesimato, der absichtlich nicht dosiert wird, damit sich jeder Jahrgang in reinster und ehrlichsten Form ausdrücken kann. Ohne Schnörkel. So bleiben seine Quintessenz und Charakter in der Flasche.

Ein komplexer und entfalteter Franciacorta, der aber überaus harmonisch und lebhaft bleibt: die kristallklaren goldenen Reflexe, die feine und cremige Perlage, die duftende Hefearomen und die Fruchtintensität machen ihn zu einer absoluten Gütereferenz.

Ein hochwertiger Schaumwein, der mit Rohkost, Sushi und Kaviar aber auch zu unkonventionellsten Speisen zu begleiten ist.

Il Franciacorta Millesimato Pas Dosé è un'eccellenza del nostro intendere la Franciacorta, regione portabandiera della spumantistica italiana per antonomasia. Condizioni di vendemmia ottimali sono il presupposto per l'ottenimento di basi spumante di eccellente qualità, con il carattere del Pinot Nero e l'eleganza dello Chardonnay, sapientemente assemblate dallo chef de cave. L'affinamento in legno e la successiva presa di spuma con permanenza sui lieviti di sessanta mesi arricchiscono il bagaglio odoroso ed il profilo del Millesimato, volutamente non dosato per fare in modo che ogni annata si possa esprimere nella maniera più pura e sincera possibile, senza fronzoli, lasciando nella bottiglia la sua quintessenza.

Un Franciacorta evoluto e complesso ma sorprendentemente armonico e vitale: riflessi cristallini dorati, spuma fine e cremosa, fragranti aromi di lievito e intensità di frutto ne fanno un riferimento qualitativo assoluto.

Un pregiato metodo Classico da apprezzare con crudità, sushi e caviale e con gli abbinamenti meno convenzionali.

PLOZZA VINI

Vini di Valtellina

CH-7743 Brusio • Tel. +41 (0)81 650 50 50 • Fax +41 (0)81 650 50 59 • www.plozza.ch • info@plozza.ch