Borgoletto Lessini Durello Spumante DOC, Franchetto

Detta är Franchettos mousserande vin som framställs enligt Martinotti-metoden. Denna metod innebär att kolsyrejäsningen sker i trycktank, i så kallade autoklaver och inte i flaskan. Druvorna till detta vin odlas på hög höjd, 580-600 meter över havsytan där jordmånen består av lera och basalt.

Årgång	2021
Druvsort	100% Durella
Alkoholhalt	12,5%
Produkttyp	Mousserande
Ursprung	Vestenanova
Producent	Franchetto
Altitud	580 meter över havet
Jordmån	Lera och basalt (vulkanisk jordmån)
Skördeuttag	7000 kg druvor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Varsam pressning av druvorna. Jäsning sker i ståltankar vid en kontrollerad temperatur, följt av jäsning i autoklav som varar i 5-6 månader
Utveckling och lagring	Ytterligare lagring sker i 4 månader på flaska

Kommentar

Färg: Gul färg

Doft: Fruktig doft av gula äpplen, citrus och vita blommor

Smak: Frisk och fruktig smak av gul frukt, citrus, vita blommor med mineraliskt avslut. Vinet har en fin mousse med finstämd struktur.

Franchetto

Franchetto-familjen grundade sitt vineri år 1982 med fokus på att förädla och ta fram det bästa ur den lokala vita druvsorten Garganega.
Vineriet är beläget i byn Terrossa, i östra delarna av Soave, på 250 meters höjd, där själva produktionen och familjens vision vilar på de två vita vinerna - La Capelina och Recorbian. Jordmånen där druvorna till båda vinerna odlas är av vulkaniskt börd, innehållandes mineraler med järn som mest framträdande. Något som bidrar i allra högsta grad till de mer fräscha och komplexa aromerna i Franchettos viner.
Numera är det dottern Giulia som är högst ansvarig för vinproduktionen och de senaste åren har man även börjat att producera mousserande viner med druvsorten Durella inom Lessini Durello DOC.