

Santus Brut Franciacorta DOCG

Ein eleganter Schaumwein aus dem Herzen der Lombardei, der die Essenz des Terroirs von Franciacorta in sich trägt.

Vinifikation

Der Santus Brut wird aus 80 % Chardonnay und 20 % Pinot Nero gewonnen – handgelesen und teils in französischen Barriques ausgebaut. Die späte Lese verleiht den Trauben besondere Reife und Ausdrucksstärke. Nach der traditionellen Flaschengärung reift der Wein mindestens 21 Monate auf der Hefe, was ihm eine feine Perlage und komplexe Struktur verleiht.

Verkostungsnotizen

Im Glas zeigt er sich in einem goldgelben Farbton, mit Aromen von reifer gelber Frucht, Zitrusnoten, Hefe und einem Hauch von Brioche. Am Gaumen überzeugt er mit cremiger Textur, mineralischer Frische und eleganter Trockenheit.

Speisenbegleitung

Ein vielseitiger Begleiter zu Fischgerichten, weißen Fleischsorten, feinen Vorspeisen oder einfach als stilvoller Aperitif.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Passt zu	Fisch, Meeresfrüchte, Aperitif
Geschmack	trocken
Herkunft	Italien
Verschlusstyp	Korken
Rebsorte	Pinot Noir, Chardonnay
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Maria Luisa Santus Azienda Agricola
Via Rossi 34 Rovato Brescia Italien