



## Franciacorta DOCG Rosé Dosaggio Zero

Feine anhaltende Perlage, reduzierte Frucht, zarte Anklänge von Rhabarber und Preiselbeere, animierend, appetitanregend

**Winzer:** SANTUS

**Region:** Lombardei

**Rebsorte:** 100% Pinot Nero

**Farbe:** weiß

**Ausbau:** Mindestens 40 Monate auf der Hefe, Zero Dosage

**Alkohol:** 12.5 % vol

**Trinktemperatur:** 6 - 8°C

**Kulinarischer Tipp:** Zu Risotto mit Flusskrebssen, grünem Spargelsalat, Wok-Gemüse und fruchtigen Desserts

**0.75 l** – Bestellnummer 65900

Gambero: 2/3 Gläsern

---

### SANTUS Lombardei

Das sympatische, familiengeführte Weingut wurde 1995 von Maria Luisa Santus und Gianfranco Pagano, beide Argarwissenschaftler, gegründet. Das Ehepaar hat sich damit einen Lebensraum erfüllt. Innerhalb von nur 3 Jahren haben sie 60.000 Rebstöcke auf 10 Hektar gepflanzt und erzielen damit eine Jahresproduktion von rund 50.000 Flaschen, ausschließlich Franciacorta Wein. Ein ganz großes Anliegen ist ihnen die nachhaltige Arbeit im Weinberg und Keller und so setzen sie ganz auf

ökologischen Weinbau und nutzen neueste Methoden zur Erhaltung und Steigerung der biologischen Vielfalt. Auch die moderne Weinkellerei ist ganz nach den Kriterien ökologischer Nachhaltigkeit gebaut worden. Maria Luisa und Gianfranco haben es sich zum Ziel gemacht, die Vielfalt und die Typizität der Trauben zum Ausdruck zu bringen. Sie setzen auf eine späte Weinlese und verleihen damit all ihren Weinen Mineralität, Komplexität und Struktur, verbunden mit großem Trinkvergnügen!