Ferghettina Franciacorta Milledi Brut Вино игристое Фергетти́на Франчако́рта Милле́ди, белое Брют

Страна: Италия

Регион: Ломбардия, Franciacorta DOCG

Производитель: Ferghettina

Крепость: 12,5% об.

Сорта винограда: 100% Шардоне

Выдержка: 48 месяцев на дрожжевом осадке

Особенности: Шардоне с 12 различных виноградников, расположенных в 8 муниципалитетах Франчакорты. Для производства используется сусло первого

отжима

Цвет: соломенно-желтый с золотисто-зелеными отблесками

Аромат: яркий, манящий с тонами сладкой цедры лимона, абрикоса, свежеиспеченного хлеба, белых весенних цветов и тонкими нюансами меда **Вкус:** воплощение минеральности и сочности. Элегантный, освежающий, гладкий с нотами сливочной груши, спелого желтого яблока, лимонной дольки и булочки Бриошь, яркой кислотностью и стойким, минеральным послевкусием

Температура подачи: 8 - 10 °C

Гастрономия: идеально в качестве аперитива. Составит пару к рыбе, морепродуктам и свежей выпечке



В 1991 году Роберто Гатти вместе со своей женой Андреиной берет на себя управление 4 гектарами земли в муниципалитете Эрбуско и зданием, которое он переоборудует в подвал. Из урожая 1991 года он представил свои первые два вина: Terre di Franciacorta Rosso и Bianco.

Так возникла компания Ferghettina, получившая свое название от топонима земельного участка, на котором построена штаб-квартира. В следующем году Роберто выпустил свое первое вино Franciacorta — брют, которое и по сей день является флагманским продуктом компании. Фергеттина расширилась за короткое время. Роберто получает в аренду на очень долгие сроки многочисленные участки земли, которые он обрабатывает в соответствии с самыми строгими правилами виноградарства.

Сегодня компания управляет 200 гектарами виноградников, используя методы органического земледелия, расположенных в 11 муниципалитетах Франчакорты, что позволяет максимально использовать различия в различных ландшафтах и получать ощутимые преимущества с точки зрения качества вин. Фергеттина — это поистине семейное дело: всем управляют Роберто и Андреина, которым все больше помогают их дети Лаура и Маттео, оба выпускники факультета энологии, а также большая группа сотрудников.

"Наше вино рождается на сладких землях Франчакорты . Именно на этих солнечных холмах , у подножия Альпийской арки и с видом на озеро Себино , созревает виноград наших виноградников , за которыми умело ухаживает опытный человек. Это наши руки обрабатывают землю и виноградник, те же самые руки, которые превращают фрукты в вино. Таким образом, именно наш вкус указывает нам путь к созданию Франчакорты , которая интерпретирует наш стиль , наши мысли и наш способ рассказать историю территории".

