

# Berlucchi Casa delle Colonne 2015

## Druer

90 % chardonnay (gir fylde, gule frukter), 10 % pinot noir (gir røde bær, jordsmonn).  
Klassisk drueblending i Champagne og musserende vin.



## Lukt & Smak

Delikate bobler. Duft av gule epler, søt kjeks, sylrlige bringebær og sjokolade. Fyldig smak av modne gule epler, toast, sitron og litt bittert sitrusskall som runder av i en lang ettersmak. God syre. Tørr. Blir rundere med luft, la gjerne flasken stå åpen på kjøll i et par timer.

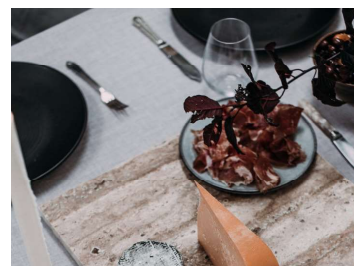
## Champagne Look-a-like

Franciacorta DOCG er Italias svar på Champagne. Her lages musserende av samme druer og metode som i Champagne, med 2. gjæring på flaske. Denne vinen har modnet 90 mnd på bunnfall (minstekrav 18 mnd).



## Franciacorta - ingen blek kopi

Navnet gir franske assosiasjoner. Kvalitetsmessig kan Franciacorta sammenliknes med Champagne, men prisen er en annen da de ikke har samme merkenavn, 250 år kortere historie og produksjonen er relativt liten. Franciacorta er navnebeskyttet på lik linje med Champagne og Cava. Derfor brukes ikke begrepet spumante om vin fra Franciacorta.



## Lombardia, Italia

Franciacorta ligger i en kald lomme mellom Milano og Gardasjøen. Varme, solfylte dager og kjølige netter gir god syre. Morenejord fra istiden iblandet kalk og leire.

## All-round bobler

Spekeskinke  
Fingermat  
Pinnkjøtt  
Fisk og sjømat  
Aperitiff  
Serveringstemperatur: 8-10 °C

## Casa delle Colonne er vinmarken

Fratelli Berlucchi er en familieeid vingård i hjertet av Franciacorta området. Bak står fem søsken som driver den gamle vingården med respekt for naturen, husets og områdets historie og tradisjoner. «To make good wine you also need heart, passion and intellect». Berlucchi har vunnet mange priser for sine musserende viner. Vinmarken Casa delle Colonne (Huset med Søylene) er oppkalt etter Berlucchis gamle villa.

