Finamore Bianco Frizzante

Vignamadre | Abruzzen



Für den Finamore Bianco Frizzante von Vignamadre werden sorgfältig ausgewählte Trauben weißer Rebsorten gelesen, die für ihre Frische und ihr klares Aromenspiel bekannt sind. Diese Selektion steht für einen bewusst leichten, verspielten Stil, der Unbeschwertheit transportieren soll. Die moderate Alkoholstruktur von 11% Vol. und eine ausgewogene Gesamtsäure von 5,5 g/l machen ihn zu einem Wein mit wenig Trinkwiderstand.
Die Trauben für den Finamore werden früh von den Schalen getrennt, um die reintönige, frische Frucht zu bewahren. Anschließend reift der Wein für rund 30 Tage bei kontrollierten 18 °C auf den Hefen in der Autoklav, bis ein Druck von 2,5 bar erreicht ist. Danach wird der Wein für 8–10 Tage bei –4 °C stabilisiert, filtriert und schließlich abgefüllt, wodurch seine klare Struktur und der fein abgestimmte Restzucker von 11 g/l erhalten bleiben.
Im Glas zeigt sich der Finamore Bianco Frizzante in leuchtendem Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen, die seine jugendliche Frische unterstreichen. In der Nase dominieren Noten von knackiger grüner Apfel, Salbei und Jasmin, die von einem floralen, leicht kräuterigen Duftbild geprägt sind. Am Gaumen präsentiert er eine feine, gleichmäßige Perlage mit angenehm blumigen Anklängen, die durch die gut eingebundene Säure und den dezenten Schmelz sehr trinkanimierend wirken.

Sensorik

Farbe	hellgelb
Duft	gelber Apfel, Jasmin, Salbei
Geschmack	frisch, gutes Säure-Süßeverhältnis, leicht

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Methodo Charmat
Trinkreife	2026-2028
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen

Produzent

VignaMadre ist ein Unternehmen, das aus der Leidenschaft, der Forschung und der langjährigen Erfahrung der Familie Di Carlo entstanden ist, die seit 1830 Winzer und seit 1991 Pioniere des ökologischen Anbaus sind. Die Weine werden aus autochthonen Rebsorten gewonnen, die ihre tiefgreifenden sorten- und gebietsspezifischen Eigenschaften bewahren. VignaMadre interpretiert die authentische, lebendige und wilde DNA eines jeden Weins durch ihren hohen Qualitätsstandard und maximalen Umweltschutz. Auf diesem Prinzip des "produktiven Humanismus" beruht die Art der Familie Di Carlo "Winzer" zu sein.

Gründungsjahr 1830
Anzahl der Mitarbeiter 12 Angestellte
Rebfläche 150 Hektar, 75 mit roten und 75 Hektar mit weißen Trauben
Zahl produzierter Flaschen 800 000
Rebsortenspiegel Montepulciano d’Abruzzo, Pecorino, Passerina, Trebbiano d’Abruzzo, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cococciola, Cerasuolo d’Abruzzo

Vigna Madre | Via Stortini, 32 | IT 66026 Villa Caldari (CH)