

Verslag wijn degustatie thema: Franciacorta

		Rangorde	Prijs (€)
Wijn 1 : Guido Berlucchi Franciacorta DOCG Brut 61		A	24,50
kleur	Lichtgele kleur met lichte pareling		
Geur	Toetsen van citrus, granny Smith en roze pomelmoes. Fris en fruitig in de neus		
Smaak	Mooie tinteling, lichte en aangename zuren, met een zoet en tropisch tintje in de afdronk		
Conclusie			
Wijn 2 : Ricci Curbastro Franciacorta DOCG Brut ; 20% gerijpt op eiken vaten		A-	16,5
kleur	Lichtgele kleur met een grovere bubbel		
Geur	Geur van rijper fruit en nootjes. Tint van toast, omwille van de houtlagering		
Smaak	Rijp en rond van smaak met weinig zuren. Korte afdronk; consistent		
Conclusie			
Wijn 3 : Barone Pizzini Animante		A + Tweede plaats	17,70
kleur	Licht van kleur, neigend naar citroengeel. Fijne pareling		
Geur	Toetsen van citrus en verder zeer fruitig in de neus		
Smaak	De smaak van puur fruit, evenwichtige zuren en een aangename afdronk		
Conclusie	Zeer vergelijkbaar met champagne		
Wijn 4 : Monterossa Franciacorta DOCG Saten		A-	22,30
kleur	Zeer licht geel van kleur met weinig (fijne) parels		
Geur	Geur van rijpe appel en brioche. Kenmerken van chardonay		
Smaak	Een frisse aanzet waarna de zuren mooi aanwezig blijven. Lange afdronk		
Conclusie	Deze Franciacorta is eerder een belegen maaltijdwijn 'vino di Franciacorta'		
Wijn 5 : Contadi Castaldi Franciacorta DOCG Saten Millesimato 2011 – 20 jaar oude wijngaard		A+ derde plaats	22.50
kleur	Frisse kleur met veel bubbels en mousse		
Geur	Kruidig en sterk, met een fijne toast in de aanzet		
Smaak	Sterk parelend, explosief in de afdronk. Smaak van opgelegde pruimen en gedroogd fruit		
Conclusie			

Verslag wijn degustatie thema: Franciacorta

Wijn 6 : Guido Berlucchi Franciacorta DOCG Rosé 61		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Zalmkleur met mooie blinkende spiegel en dikke bubbels	A+	17,70
Geur	De eerste indruk in de neus is broodgist, nadien gevolgd door rood fruit en roze pompelmoes		
Smaak	Fruiting van smaak, aardbei, framboos, besjes met een extra tintje zoet op het einde, matige afdrank, mooie balans tussen zoet(restsuiker) en bitter.		
Conclusie	Prijs kwaliteit verhouding zit hier zeer goed.		
Wijn 7 : Cavalleri Franciacorta DOCG Rosé Millisimato 2010		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Pastelroze tot licht oranje tint	A	30,60
Geur	Aroma van rijpe appel en secundair aroma's		
Smaak	Volle smaak en lange afdrank met een bittertje op het einde. Samenspel van rood fruit en mineraliteit		
Conclusie			
Wijn 8 : Ferghettina Franciacorta DOCG Rosé Millisimato 2012 in mooie design fles 100% Pinot Noir		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Vaalgrijze tot zalmrose kleur	A	25
Geur	Geur van vers fruit, aardbei en rode vruchten. Eerder gesloten en discreet		
Smaak	Agrum, roze pompelmoes met een mooie balans tussen zuur en bitter. Subtiel en fijn		
Conclusie			
Wijn 9 : Ferghettina Franciacorta DOCG Pas dosé riserva 33 2009 (80 maand op fles gerijpt)		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Mooie en heldere mousserende wijn	A 1^e plaats	30
Geur	Geur van brioche gecombineerd met fruit. Typische chardonay, met subtiële vettigheid		
Smaak	In aanzet een matige afdrank, na het openkomen een mooie volle wijn met evenwichtige bittertjes.		
Conclusie	Deze wijn heeft tijd nodig in het glas om mooi op dronk te komen.		