



Franciacorta D.O.C.G.
Brut



*con il suo profumo ricco e intenso
e un perlage fine e persistente,
scorre dal calice con un sapore
molto ampio legato alla
piacevole morbidezza*

Denominazione

Franciacorta D.O.C.G. Brut

Il vino

classico Franciacorta fresco e fruttato, ottenuto da uve Chardonnay dopo una permanenza sui lieviti superiore ai 24 mesi.

Vitigno

100% Chardonnay

Provenienza

Franciacorta - selezione di uve Chardonnay da appezzamenti collinari altamente vocati siti nel comune di Erbusco. Terreno calcareo - argilloso. Resa per ettaro 90-100 q.li Uva/ettaro (max consentito).

Vinificazione

le uve selezionate con grado e acidità, vengono pressate in modo soffice e fatte fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata fra i 15°C e i 18°C.

Conservazione e invecchiamento

la conservazione ottimale in luoghi scuri ed asciutti ad una temperatura di 10-14°C. La struttura e l'eleganza di questo vino può garantire un invecchiamento di 10 anni.

Colore

giallo tenue con riflessi verdognoli.

Profumo

molto ampio legato ad una piacevole morbidezza.

Perlage

fine e persistente.

Sapore

secco e vellutato. Giovane nonostante la rifermentazione in bottiglia e con ricordo di crosta di pane e lievito sia all'olfatto che al retrogusto.

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 6-8°C

Affinità gastronomiche

ideale con piatti delicati a base di pesce e carni bianche.

Confezione

bottiglie champagnotta da 75 cl. scatole da 6.

