

Franciacorta D.O.C.G.
Pas Dosè



*Franciacorta dai profumi intensi,
espressione di un elegante
Vino Dosaggio Zero*

Denominazione

Franciacorta D.O.C.G.
Pas Dosè

Il Vino

Classico Franciacorta fresco e fruttato, ottenuto da uve Chardonnay dopo una permanenza sui lieviti superiore ai 18 mesi.

Vitigno

100% Chardonnay

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 e i 18°C.

Conservazione e invecchiamento

la conservazione ottimale in luoghi scuri ed asciutti ad una temperatura di 10-14° C.

Colore

giallo tenue con riflessi verdognoli.

Profumo

ricco e intenso.

Sapore

molto ampio legato a una piacevole morbidezza.

Perlage

fine e persistente.

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 6-8°C

Affinità gastronomiche

aperitivo di gran classe ma allo stesso tempo ottimo con delicati piatti di pesce.

Confezione

bottiglie champagnotta da 75 cl. scatole da 6.

