

Franciacorta Brut **DOCG**



Franciacorta ottenuto dalle nostre migliori cuvée derivate da uve Chardonnay e Pinot nero, sapientemente mescolate per creare un vino equilibratamente strutturato e fresco.

Un Franciacorta da bere a tutto pasto, eccellente su crudité di pesce e carne.

Uve: *Chardonnay e Pinot Nero*

Raccolta: *Manuale in cassette*

Pressatura: *Soffice a polmone*

Vinificazione: *In acciaio a temperatura controllata; fermentazione malolattica non svolta*

Affinamento sui lieviti: *Minimo 20 mesi*

Remuage: *Manuale*

Esame visivo: *Spuma bianca, cremosa. Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino intenso, vivido*

Esame olfattivo: *Fresco, fruttato, con sentori di crosta di pane e lievito*

Esame gustativo: *Secco, fresco, fine ed armonico*

Gradazione alcolica: *12% vol*

Temperatura di servizio: *8°C*

Calice consigliato: *Calice Franciacorta*