



## Franciacorta Brut



**Denominazione**  
Franciacorta DOCG



**Vitigno**  
100% Chardonnay

**Zona di Produzione**  
Corte Franca (BS)

**Dosaggio**  
max 6,5 g/l



**Vinificazione**  
Vendemmia anticipata di 1-2 giorni rispetto alle altre tipologie. Dopo leggera pressatura dell'uva, fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata. In primavera e dopo diversi travasi, imbottigliamento per la presa di spuma



**Invecchiamento**  
Almeno 18 mesi in cantina e sboccatura non prima di 24-30 mesi



**Abbinamenti**  
Ostriche, carpacci di pesce e tartare di manzo, risotti e paste di sugo fresco al pomodoro e verdure. Pesci al forno, pollo arrosto, formaggi, crostate e torte di frutta



### Note sensoriali



Bollicina fine e persistente.  
Giallo paglierino



Sfumature di lievito,  
agrumi e fiori bianchi



Spaccati aromi di pomacee  
con un bel ritorno minerale