



Franciacorta Brut



Denominazione
Franciacorta DOCG



Vitigno
100% Chardonnay

Zona di Produzione
Corte Franca (BS)

Dosaggio
max 6,5 g/lt



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