



MANTÌ
Franciacorta



Franciacorta Dosaggio Zero



Denominazione
Franciacorta DOCG



Vitigno
90% Chardonnay
10% Pinot Nero

Zona di Produzione
Adro (BS)

Dosaggio
max 2 g/lt



Vinificazione
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 2 anni sui lieviti nelle apposite cataste intorno ai 16°C. Commercializzato non prima di 30 mesi



Abbinamenti
Crostini con patè di fegato, verdure alla griglia, risotti con gamberi e calamari, filetti di pesce al forno. Ideale con carni bianche alla griglia con salse leggere, primi con porcini freschi, oppure con crostate di frutta fresca



Note sensoriali



Bollicina fine e persistente.
Giallo paglierino



Note di mela e pera, sentori
di agrumi con sfumature
di crosta di pane e noci



Buona mineralità e persistenza,
con note di frutta fresca e finale
di erbe aromatiche