



**MANTÌ**  
*Franciacorta*



## Pas Dosè Riserva Prima Franciacorta

**Denominazione**

Franciacorta Riserva DOCG

**Vitigno**

90% Chardonnay  
10% Pinot Nero

**Zona di Produzione**

Corte Franca (BS)

**Dosaggio**

max 2 g/lt

**Vinificazione**

Prodotto solo nelle migliori annate, dopo un'accurata selezione in fase di raccolta, avviene la pressatura soffice delle uve. Fermentazione in vasche di acciaio

**Invecchiamento**

Almeno 5 anni sui lieviti nelle apposite cataste e commercializzato dopo 74 mesi dalla vendemmia

**Abbinamenti**

Carpaccio di tonno e ostriche fresche. Rissotto a frutti di mare, carni bianche con salsa agrumata o formaggi stagionati. Crostate al limone o torte alle nocciole e frutta secca



### Note sensoriali



Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Limpido e brillante con buona effervescenza



Profilo complesso e affascinante, con note di frutta matura e sentori agrumati di pompelmo e limone. Profumi di biscotto, crosta di pane e lievito con finale minerale e florale



Secco, elegante e ben bilanciato. Finale lungo e persistente