



Franciacorta Brut DOCG

Minimo 20 mesi sui lieviti, colore giallo paglierino, brillante, perlage fine e persistente, lievi riflessi verdognoli. Bouquet floreale, accenni di frutta matura e lieviti. Palato morbido, ingresso, rotondo ma bilanciato da una buona freschezza e una buona "carbonica", complesso, sapido.

Abbinamenti:

Aperitivo, primi piatti, carni bianche e pesce.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Pinot nero 10%; Chardonnay 90%
Nazione:	Italia
Regione:	Lombardia
Denominazione:	Franciacorta DOCG
Formato:	75 cl. 1,5 Lt. (Magnum); 3 Lt. (Jeroboam)
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 3 anni.
Temperatura di servizio:	10 °C nel calice.