



**Franciacorta Extra Brut  
Millesimato "Boschedor"**

Colore giallo paglierino intenso, Franciacorta opulento, "largo" nei profumi ed al palato, mantiene un'estrema eleganza grazie al bilanciamento di "carbonica" acidità e corpo. Ricco di note speziate, fruttate, di dolci da forno, conferma la sua complessità.

**Abbinamenti:**  
Piatti importanti, Zuppa di Tartufi Élisée.



**DETTAGLI  
PRODOTTO:**

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Pinot nero 50%, Chardonnay 50%
Nazione:	Italia
Regione:	Lombardia
Denominazione:	Franciacorta DOCG
Formato:	75 cl. 1,5 Lt. (Magnum); 3 Lt. (Jeroboam)
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 5/7 anni.
Temperatura di servizio:	10 °C nel calice.