



BRUT

FRANCIACORTA D.O.C.G.

VARIETÀ DELLE UVE

Chardonnay (85%), Pinot Nero (15%) - da coltivazione biologica.

TECNICA DI PRODUZIONE

Ottenuto dalla spremitura di uve Chardonnay e Pinot Nero vinificate in bianco. Il mosto viene fatto fermentare a bassa temperatura (14/16 °C).

Dopo la svinatura e l'imbottigliamento si procede con la rifermentazione in bottiglia secondo i metodi classici della Franciacorta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino più o meno carico con riflessi verdognoli.

Perlage: molto fine e persistente.

Profumo: fresco e delicato, con fragranza di lievito.

Sapore: asciutto e sapido, con leggero retrogusto di mandorla.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Servire a una temperatura di 8/10 °C. Può accompagnare egregiamente tutto un pasto ad eccezione dei dessert.

Se conservato in luogo adatto può durare oltre i 36 mesi.

Grad. alcolica: 12% vol.