

VINO
FRANCIACORTA



Ca' del Bosco
CUVÉE PRESTIGE
EXTRA BRUT

FRANCIACORTA DOCG

VINO FRANCIACORTA

| | |
|------------------------------------|---|
| VITIGNO | Chardonnay 83%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 5%. |
| METODO SPUMANTIZZAZIONE | Metodo Classico |
| ALCOOL | 12,5% |
| ZONA VITIGNI | Erbrusco. |
| AFFINAMENTO | |
| SPUMA PERLAGE | Fine e persistente |
| COLORE | Paglierino brillante. |
| NASO | Al naso si esprime con sentori di pesca e agrumi, delicate note floreali e cenni di mandorla. |
| PALATO | Al palato è fine, molto fresco e armonico. |
| ABBINAMENTI | Perfetto per allietare l'aperitivo e le occasioni speciali, si sposa molto bene con agli antipasti di pesce e le crudità. |