

VINO
FRANCIACORTA



CVCG
FRANCIACORTA BRUT

FRANCIACORTA DOCG

VINO FRANCIACORTA

VITIGNO Chardonnay 100%

METODO
SPUMANTIZZAZIONE Metodo Classico

ALCOOL 12,5%

ZONA VITIGNI Cellatica Gussago

AFFINAMENTO 25 mesi sui lieviti

SPUMA PERLAGE Fine e persistente

COLORE Giallo paglierino brillante
con riflessi verdognoli.

NASO Delicato profumo di
lievito leggermente
fruttato.

PALATO Armonico ed equilibrato,
con piacevoli sensazioni
di crosta di pane.

ABBINAMENTI E' perfetto per abbinare
un risotto ai gamberi di
fiume o primi piatti con
crostacei e frutti di mare.
E' consigliabile servirlo
ben raffrescato ed è il
vino ideale sia per un
aperitivo.