

VINO
FRANCIACORTA



CVCG

DOSAGGIO ZERO

FRANCIACORTA RISERVA DOSAGGIO ZERO

VINO FRANCIACORTA

VITIGNO	Chardonnay 100%
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Classico
ALCOOL	13%
ZONA VITIGNI	Cellatica Gussago
AFFINAMENTO	65 mesi sui lieviti.
SPUMA PERLAGE	Fine e persistente.
COLORE	Giallo paglierino intenso.
NASO	Ampia nota di agrumi, mela golden matura e mandorla, accompagnata da piacevoli fragranze di lievito.
PALATO	Fresco e di grande finezza e pienezza. Il finale regala sfumature di mandorle e di agrumi.
ABBINAMENTI	Ottimo l'accostamento al pesce di lago, come il luccio e il pesce persico e da non sottovalutare anche il piacevole spopolizio con carni bianche e formaggi freschi, anche se gustosi sono anche gli abbinamenti con carni più rosse più strutturate come il guanciale di maiale o il manzo all'olio.