

VINO
FRANCIACORTA



CVCG

SATÈN BRUT

FRANCIACORTA SATÈN BRUT DOCG

VINO FRANCIACORTA

VITIGNO	Chardonnay 100%
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Classico
ALCOOL	12,5%
ZONA VITIGNI	Cellatica Gussago
AFFINAMENTO	36 mesi sui lieviti
SPUMA PERLAGE	Fine e persistente
COLORE	Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.
NASO	Deciso profumo di lievito con delicate note di frutta fresca.
PALATO	Rotondo e cremoso, con un' equilibrata freschezza.
ABBINAMENTI	La sua eleganza, la sua leggerezza, unitamente alle sue morbide "bollicine" lo rendono adatto ad accompagnare i classici stuzzichini salati o i salumi italiani tipici di questa occasione, dal crudo alla mortadella, dalla bresaola allo speck. Per gli stessi motivi è eccellente con sfiziosi antipasti di mare o di verdure, caldi o freddi.