

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. |