

MONTEDELMA IN FRANCIACORTA FRANCIACORTA BRUT

FRANCIACORTA DOCG

VINO
FRANCIACORTA



VINO FRANCIACORTA

VITIGNO	80% Chardonnay, 15% Pinot Bianco, 5% Pinot Nero.
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Classico
ALCOOL	12,5%
ZONA VITIGNI	Passirano, Provaglio.
AFFINAMENTO	18 mesi sui lieviti.
SPUMA PERLAGE	Spuma soffice ed abbondante, bollicine di grana sottile, briose e persistenti.
COLORE	Giallo paglierino.
NASO	Intenso e complesso di frutta matura e crosta di pane.
PALATO	Morbido, pieno, persistente e ben equilibrato.
ABBINAMENTI	Ideale come aperitivo, adatto a pasti "importanti" specie se a base di pesce e piatti delicati.