

VINO  
FRANCIACORTA



MONTEDELMA IN FRANCIACORTA  
**PAS DOSE'**  
FRANCIACORTA PAS DOSÈ BRUT DOCG

VINO FRANCIACORTA

VITIGNO	80% Chardonnay 15% Pinot Bianco 5% Pinot Nero.
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Classico
ALCOOL	12,5%
ZONA VITIGNI	Passirano, Provaglio.
AFFINAMENTO	Minimo 36 mesi sui lieviti.
SPUMA PERLAGE	Spuma soffice ed abbondante, con perlage sottile e persistente.
COLORE	Giallo paglierino.
NASO	Molto complesso, ampio, fragrante e vivace.
PALATO	Particolarmente secco, deciso, di grande struttura.
ABBINAMENTI	Ideale come aperitivo, ottimo accompagnatore di molti piatti, insuperabile con ostriche e crostacei.