

## FRANCIACORTA BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



UVE: Chardonnay 90% - Pinot Nero 10%.  
Vendemmia manuale, spremitura soffice.  
Fermentazione a temperatura controllata 16/18°C.  
Conservazione in barrique e rifermentazione in bottiglia.  
Dopo 24 mesi a contatto con i lieviti viene sottoposto a sboccatura e solo tre mesi dopo commercializzato.

Colore giallo paglierino con venature verdognole.  
Profumo intenso con note di miele e vaniglia.  
Vivace acidità.

Perlage fine e persistente.  
Alcool 12.50%

Zucchero 6 gr/l  
Acidità 6.5 gr/l  
Servire a 7/9 °C

