

FRANCIACORTA NATURE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

UVE: Chardonnay 90% - Pinot Nero 10%

Questo Nature deriva da uve con ottimo grado di maturazione che conferiscono allo spumante un buon equilibrio naturale.

Vendemmia manuale, spremitura soffice.

Fermentazione a temperatura controllata 16/18°C. Dopo 36 mesi di affinazione sui lieviti viene sottoposto a sboccatura.

Grazie all'ottima struttura non necessita di alcun dosaggio zuccherino.

Colore giallo scarico con profumo minerale e croste di pane.

Al palato è pieno ed equilibrato con grande lunghezza e sapidità.

Alcool 12.50%

Acidità 6.5 gr/l

Servire a 7/9 °C

