

BRUT

Denominazione: Franciacorta

Varietà delle uve: 100% Chardonnay

Resa media per ettaro: 90 q/ha

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione in vasche inox

Affinamento sui lieviti: 18 mesi

Esprimersi attraverso un vino significa trasmettere la propria essenza, la propria unicità, il proprio punto di vista ad ogni grappolo e assicurarsi che giungano immutati in ogni bottiglia e da qui in ogni bicchiere.

Franciacorta Brut fresco con vena acida equilibrata e gradevole. La pulizia olfattiva esalta la sapidità e la secchezza del gusto. Colore paglierino, spuma persistente e perlage fine. Elegante e delicato con note floreali e di frutta gialla tipiche del vitigno. Scorrevole e pieno in bocca, con piacevole equilibrio sensoriale complessivo.

Alcool: 12,5 % Vol.

Acidità totale: 6,5 g/l

Zuccheri residui: 5 g/l

pH: 3,09