

# Franciacorta Brut Millesimato

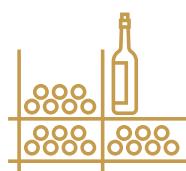


Italia  
Lombardia  
Brescia



## VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.



## AFFINAMENTO

Il vino matura per 72 mesi sui lieviti prima della sboccatura. E' prodotto solo in annate vendemmiali di particolare pregio.



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, mostra un perlage fine, soffice e persistente.



Al naso rivela un profumo tradizionale, ricco e intenso con ampi sentori di lisato, lievito di pane e cialda al forno, frutta matura e vaniglia.



## CLASSIFICAZIONE

**D.O.C.G.**

## TIPOLOGIA

**Spumante**

## ALC./VOL.

**13%**



## VITIGNO

**80% Chardonnay, 20% Pinot Nero**

## TIPOLOGIA AGRICOLA

**Convenzionale**

## VENDEMMIA

**Manuale, fine Agosto**



Al palato è ampio e vellutato, pieno e persistente, è dotato di gradevole acidità e allo stesso tempo di suadente eleganza.