

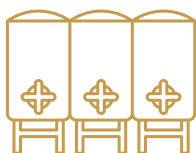
PWS
Premium Wine
Selection

Franciacorta Brut Millesimato

Castelveder



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.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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.