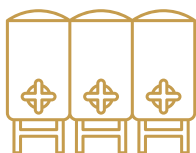


Franciacorta

Castelveder



Italia
Lombardia
Brescia



VINIFICAZIONE

Il vino base viene prodotto con fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio.



AFFINAMENTO

Si procede all'imbottigliamento e alla presa di spuma in bottiglia. Prima della sboccatura il vino si affina per almeno 24 mesi sui lieviti.



Colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso è intenso e caratteristico, con ricordi di crosta di pane, fiori bianchi e vaniglia.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12,5%



VITIGNO

100% Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Sul palato si dimostra ricco, morbido, persistente, con finale fresco e fruttato, molto fino ed elegante, caratteristiche conferite dalla delicatezza delle uve Chardonnay.