

REMOUAGE

FRANCIACORTA



SUPREMO

FRANCIACORTA BRUT Blanc de Blancs

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e con una spuma soffice. Al naso il profumo è ampio e abbraccia sfumature floreali con sottili accenni balsamici e di vaniglia. In bocca spicca per freschezza, acidità e per uno svolgimento dal sapore morbido ed equilibrato. Il finale è lungo, elegante ed armonioso.

Uvaggio

Chardonnay 100%

Tipo di terreno

Morenico e parzialmente calcareo/argilloso

Vinificazione

In acciaio a temperatura controllata

Affinamento sui lieviti

Minimo di 30 mesi

Degustazione

È un Franciacorta in grado di accompagnare un pasto completo dai primi piatti di qualsiasi tipologia ai pesci di lago (coregone e salmerino) o il famoso spiedo bresciano.

Formati disponibili

Bottiglia standard 0,75 l

Bottiglia magnum 1,5 l