

# Franciacorta Pas Dosè Millesimato

Il **Franciacorta Pas Dosè**, è un vino ottenuto da un'accurata selezione di **uve Chardonnay**. Riposa sui lieviti per ben oltre 36 mesi. Un Franciacorta che troverete perfetto da sorseggiare durante le vostre migliori serate insieme a un bel vassoio di crudi di mare o anche semplicemente con un antipasto di salumi tipici del bresciano

## UVAGGIO

Chardonnay 100%

## TIPO DI TERRENO

Morenico e parzialmente calcareo/argilloso

## VINIFICAZIONE

In acciaio a temperatura controllata

## AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Minimo di 36 mesi

## DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino e con un perlage fine e persistente. Al naso denota immediatamente stile ed eleganza grazie ad un profilo olfattivo tanto pulito quanto profondo: note tostate di pasticceria e di crosta di pane affiancano sentori leggermente speziati come la liquirizia. In bocca è equilibrato e bilancia perfettamente l'acidità con una certa morbidezza data dal lungo affinamento sui lieviti.

## FORMATI

Bottiglia standard 0,75 l

Bottiglia magnum 1,5 l