

Franciacorta docg brut

CARATTERISTICHE

Zucchero inferiore a 12gr/lit.

Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente, bouquet con caratteristiche note dalla fermentazione in bottiglia, cioè sentori di croste di pane e di lievito arricchiti da delicate note di agrume e di frutta secca (mandorla, nocciola), sapido, fresco, fine e armonioso.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

COME SI DEGUSTA

Servire in calici Franciacorta a una temperatura di 8-10°C.

COME SI CONSERVA

Per una corretta conservazione le bottiglie vanno tenute coricate, affinché il tappo rimanga umido ed espanso e pertanto garantisca la tenuta, al buio e al fresco, a temperatura costante fra 10-15°C e un'umidità intorno al 70-75%.

ABBINAMENTI

È particolarmente indicato a tutto pasto, con predilezione per piatti dai sapori delicati, oltre che come aperitivo e dessert.

FORMATI

Disponibile anche nel formato Magnum da lit. 1,5 e Jéroboam

