REMØUAGE

FRANCIACORTA

CUVÉE BIANCA

FRANCIACORTA BRUT

Classico Franciacorta fresco e fruttato, ottenuto da uve Chardonnay dopo una permanenza sui lieviti superiore ai 30 mesi. Ideale a tutto pasto, in particolare con delicati piatti a base di pesce e carni bianche.

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
Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente, sentori di crosta di pane e di lievito, arricchiti da delicate note di agrumi e frutta secca. Sapido, fresco, fine ed armonico

Formati disponibili
Bottiglia standard 0,75 l
Bottiglia magnum 1,5 l