

# NOBLENOIR – EXTRA BRUT BIO

**FRANCIACORTA DOCG  
100% PINOT NERO**

**AFFINAMENTO:** MINIMO 20 MESI SU LIEVITI

**GRADAZIONE:** 12-12.5% VOL

**FORMATI:** 750 mL, 1500 mL

*Raro Franciacorta da Pinot nero in purezza vinificato in bianco (blanc de noir): versatile, ricco, fruttato e minerale.*

*Nato per chi ama godersi a pieno i piaceri della tavola.*

## DEGUSTAZIONE



**COLORE:** oro tenue con riflessi paglierini, brillante e cristallino. Spuma soffice e cremosa.



**PROFUMO:** si ritrova il Pinot nero nella sua tipica espressione "vinosa" e di frutta rossa.



**GUSTO:** buona struttura e pienezza, deciso, complesso e minerale.

**ABBINAMENTI:** ideale con i primi piatti della cucina italiana e Franciacortina come i ragù, i risotti, le paste ripiene; salumi e formaggi di media stagionatura.

