



## NOBLENOIR BRUT



BIOLOGICO

### Franciacorta

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

|             |                           |
|-------------|---------------------------|
| Affinamento | minimo 24 mesi su lieviti |
| Formati     | 750 ml                    |
| Gradazione  | 12% vol                   |
| Uve         | Pinot Nero (100%)         |

### Degustazione

|             |  |
|-------------|--|
| Colore      | oro bianco con leggeri riflessi paglierini, brillante e cristallino. Spuma soffice e cremosa di grande persistenza. Perlage sottile, elegante e continuo.                          |
| Profumo     | si riscontra il Pinot Nero nella sua massima espressione. Buona struttura e pienezza cremoso con un finale fresco e persistente.   |
| Gusto       | complesso e deciso, si apre con delicate note fruttate, fresche e minerali, evolvendo con sentori di miele d'acacia e frutta secca.  |
| Abbinamenti | ideale a tutto pasto, accompagna alcuni piatti tipici della Franciacorta ed esalta pietanze a base di riso, pasta, carni bianche, pesce, formaggi freschi e di media stagionatura. |