



NOBLEBLANC – BRUT BIO

**FRANCIACORTA DOCG
100% CHARDONNAY**

AFFINAMENTO: MINIMO 18 MESI SU LIEVITI

GRADAZIONE: 12-12,5% VOL

FORMATI: 750 mL, 1500 mL

Blanc de blancs che si caratterizza per essere sincero, informale, giovane; perfetto per un aperitivo o un brindisi. Nato per chi cerca nella bollicina un momento rilassante.

DEGUSTAZIONE



COLORE: giallo paglierino tenue con evidenti riflessi verdi; la bollicina è fine e ben amalgamata.



PROFUMO: si presenta elegante e raffinato, esprime sentori di fiori bianchi ed erbe aromatiche, il tutto sfumato da piacevoli note vanigliate, tipiche dello Chardonnay in purezza.



GUSTO: cremoso e morbido, delicato, pur conservando la sapidità tipica dei nostri vini.

ABBINAMENTI: si abbina perfettamente a piatti delicati, finger food e formaggi freschi grazie alla sua capacità di esaltare i cibi leggeri.