

'800 – BRUT NATURE MILLESIMATO BIO

**FRANCIACORTA DOCG
CHARDONNAY IN PREVALENZA,
POCO PINOT NERO IN ALCUNE
ANNATE**

AFFINAMENTO: MINIMO 36 MESI SU LIEVITI
AFFINAMENTO POST-SBOCCATURA: MINIMO 6 MESI
GRADAZIONE: 12-12,5% VOL
FORMATI: 750 mL

Massimo rispetto della naturalità e dell'esaltazione del terroir; connubio tra terreno, clima, vitigno e la mano sapiente dell'uomo. Pensato e vinificato come avveniva nell'800: da vigne curate a mano, come una volta, con la fermentazione spontanea e senza aggiunte né solfiti.

Complesso e libero, puro. Artigianale ed espressivo, con note evolutive e di buona capacità di affinamento.

DEGUSTAZIONE



COLORE: di un luminoso giallo intenso e leggere sfumature oro antico. Spuma persistente e bollicina molto fine.



PROFUMO: sempre complesso e intenso; originale nelle sue note evolutive, di brioches e di frutta gialla.



GUSTO: incisivo, secco con lunga mineralità, profondo nonostante l'assenza di qualsiasi liqueur.

ABBINAMENTI: piatti con funghi e tartufi, faraona e piccoli animali da cortile; pesci saporiti, tartufi di mare.

