



'800 BRUT NATURE MILLESIMATO

Franciacorta

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Affinamento	minimo 36 mesi su lieviti
Formati	750 ml
Gradazione	12-12,5% vol
Uve	Chardonnay (100%)

Degustazione

Colore	di un luminoso giallo intenso e leggere sfumature verdi.
Profumo	dispiega lentamente le sue sfumature: pietra focaia e felce nei primi minuti, poi pasticceria e fiori di sambuco.
Gusto	incisivo, lunga mineralità, profondo nonostante il corpo snello.
Abbinamenti	pesci saporiti come rombo al forno, coda di rospo, polipo con porcini, tartufi di mare.