



ANIMAPURA – PAS DOSÉ MILLESIMATO BIO

FRANCIACORTA DOCG
90% CHARDONNAY
10% PINOT NERO
VARIABILI IN FUNZIONE
DELL'ANNATA

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

Franciacorta nobile, cuvée di Chardonnay e Pinot nero ambiziosi, dove non viene effettuato il dosaggio di zuccheri che normalmente avviene dopo la sboccatura (da qui "anima pura"). Ne deriva un gusto secco e asciutto, puro, privo di sensazioni dolci.

Vino cristallino, cesellato e molto longevo; ambizioso e apprezzato anche dai più esperti.

DEGUSTAZIONE



COLORE: brillante e luminoso, con perlage minuto.



PROFUMO: si denota inizialmente una componente fresca e floreale, successivamente più complessa e minerale con il passare degli anni. Molto cristallino.



GUSTO: giocato sulla sapidità minerale e raffinata; vivo e ricco.

ABBINAMENTI: piatti dal gusto sapido: dalle portate di mare come crudité, ostriche e carpacci, ai pesci pregiati di mare e di acqua dolce.