



PAS DOSÉ MILLESIMATO



BIOLOGICO

Franciacorta

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Affinamento	minimo 36 mesi su lieviti
Formati	750 ml
Gradazione	12-12,5% vol
Uve	Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%)

Degustazione

Colore brillante, luminoso, con evidente perlage minuzioso e persistente.

Profumo si denota inizialmente una componente fresca e floreale, successivamente una più complessa e minerale.

Gusto una buona struttura acida e fresca supporta la grande piacevole sensazione fruttata e sapida che esplose in bocca. Stimolante e coinvolgente anche se non dosato non risulta aggressivo, ma segue con eleganza per chiudere in un finale persistente. Indiscussa longevità data la spiccata freschezza.

Abbinamenti Franciacorta nobile per spiccata freschezza e mineralità, ideale in abbinamento con crudité di mare, ostriche e crostacei. Servire a 8-10 °C.