



OPERACENTO EXTRABRUT RISERVA 2010

Franciacorta

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Affinamento	100 mesi su lieviti
Formati	750 ml
Gradazione	12,3% vol
Uve	Chardonnay (80%), Pinot Nero (20%)

Degustazione

Colore	giallo paglierino, con riflessi dorati. Ha una spuma soffice con perlage continuo e fine.
Profumo	sensazioni olfattive eleganti, complesse, si aprono delicati sentori floreali e coinvolgenti aromi di frutta a polpa gialla, evidenti note di pasticceria.
Gusto	di impatto con intensa pienezza e struttura; si evidenzia notevole sapidità accompagnata da una piacevole freschezza, durevole nel ricordo.
Abbinamenti	ideale con tutti i piatti in cui vengono esaltati i sapori senza mai sovrastarli, accompagna sorprendentemente anche piatti strutturati e a base di carne o formaggi.

La ricerca della perfezione nelle annate migliori e la naturalità di una scelta di cantina che esclude qualsiasi compromesso fino ad aspettare pazientemente 100 mesi, per comporre questa importante OPERA.