



## RISERVA DEI BROLI BRUT RISERVA 2014

**FRANCIACORTA DOCG**  
**60% CHARDONNAY**  
**40% PINOT NERO**  
**VARIABILI IN FUNZIONE**  
**DELL'ANNATA**

**AFFINAMENTO:** MINIMO 60 MESI SU LIEVITI  
**AFFINAMENTO POST-SBOCCATURA:** MINIMO 1 ANNO  
**GRADAZIONE:** 12-12,5% VOL  
**FORMATI:** 750 mL

*Selezione dei migliori vini di Chardonnay e Pinot nero di ogni annata, ottenuti da piante adulte di vigneti racchiusi in broli, sempre qualitative. Viene prodotto in quantità limitate e solo nelle vendemmie più idonee. Elegante, ricco e di carattere, capace di sfidare il tempo con raffinata complessità: la nostra punta di diamante. Franciacorta ambizioso e pronto a confrontarsi con i migliori spumanti del mondo.*

### DEGUSTAZIONE



**COLORE:** giallo paglierino, con riflessi di oro giallo. Ha una spuma soffice con perlage continuo e fine.



**PROFUMO:** sensazioni olfattive eleganti: al naso si aprono delicati sentori floreali e coinvolgenti aromi di frutta a polpa gialla, evidenti note di pasticceria, miele e canditi. Equilibrata evoluzione negli anni.



**GUSTO:** d'impatto, con intensa pienezza e struttura; al palato si evidenzia una notevole sapidità accompagnata ad una piacevole e spiccata freschezza. I sapori sono persistenti e cesellati dal dosaggio di liqueur a lungo meditato.

**ABBINAMENTI:** ideale con tutti i piatti in cui vengono esaltati i sapori senza mai sovrastarli, accompagna sorprendentemente anche piatti strutturati, come carni al forno o formaggi intensi. Ottimo anche senza accompagnamento, per chi desidera coglierne le sfumature più tenui.