



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.