

Franciacorta DOCG Brut Terra delle Abbazie

Cuvée a base di chardonnay con minima aggiunta di pinot nero, elaborata col Metodo Classico di presa di spuma in bottiglia. Secondo la normativa europea, il dosaggio zuccherino di un Brut non può superare i 12 grammi/litro

Le uve:	chardonnay, pinot nero
Il vigneto	Il sistema di allevamento utilizzato è il guyot. I vigneti sono sulle colline moreniche, notevolmente ricche di sali minerali.
La vinificazione:	La vinificazione e l'affinamento: uve vinificate "in bianco" con pigiatura soffice; termocondizionata, prese di spuma in bottiglia col Metodo Franciacorta; oltre 18 mesi di affinamento sui lieviti
Il vino:	spuma briosa; perlage fine, continuo e persistente; colore paglierino chiaro e brillante; profumo fragrante di mela Golden, con ricordi di foglia d'alloro e fiori di mandorlo; sapore secco senza eccessi, fresco, molto sapido ed armonico.
Dati analitici:	alcol 12,5%; acidità totale 7,5 g/l; pH 3,10; zuccheri 2 g/l; estratto 19 g /l
Abbinamento:	tutti i cibi raffinati di terra e di mare; anche ottimo come aperitivo
Temperatura di servizio:	6-8°C



SD SMART DISTRIBUZIONE ITALIA S.r.l. - Via Edmondo De Amicis, 2 Bresso (MI) Lombardia - Italia

tel 02 477 67 472

fax 02 936 60 921