

FRANCIACORTA MILLESIMATO 2012 BRUT

La storia

millenaria della vite

Ottenuto da uve raccolte solo nelle annate e nei vigneti migliori. Composto da Chardonnay che dona eleganza e finezza e da Pinot Nero per struttura e vinosità. Da questo connubio e da un'attenta spremitura soffice tramite Torchio Verticale Marmonier, nasce un prodotto dal caratterizzante colore oro, un vino dalle peculiarità inconfondibili. Ha spuma soffice con perlage continuo e fine. Dalle sensazioni olfattive altrettanto fini si aprono coinvolgenti aromi di frutta a polpa gialla, ma anche leggera tostatura. In bocca presenta una buona verve acida con pienezza e sapidità di gusto. Millesimato Brut si abbina con tutti i piatti elaborati e succulenti.



70% Chardonnay

30% Pinot Nero



The millennial

history of the vine

Made from grapes only harvested in the best years and from the best vineyards. Consisting of Chardonnay, which conveys elegance and finesse, and Pinot Noir for texture and vinosity. From this blend and from careful soft pressing using the Marmonier Vertical Press, comes a wine with a characteristic gold colour, full of unmistakable features. It has a soft sparkle with continuous and fine perlage. Hints of yellow-flesh fruit, but also light toasting. In the mouth it has a good acidic verve with full and savoury taste. Millesimato Brut well accompanies elaborate and succulent dishes.



UVAGGIO/Blending: Pinot Nero 30% e Chardonnay 70%

RESIDUO ZUCCHERINO/Sugar residue: 7 - 8 gr/l.

AFFINAMENTO/Refinement: In bottiglia per almeno 72 mesi sui lieviti/In bottles for at least 72 months on yeasts

RESA PER ETTARO/Yield per hectare: 8.500 kg di uva/kg of grape - 5.200 l - 6.900 bottiglie/bottles

ALCOHOL: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO/Serving temperature: 8°C

DISPONIBILE NEI FORMATI/Available in sizes: Classica 0,75 L

Contiene solfiti/contains sulfites