

FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO

- **Denominazione Di Origine Controllata e Garantita:**
Franciacorta
- **Territorio** dei comuni della Franciacorta a sud del lago d'Iseo, Provincia di Brescia. Collinare e sassoso di origine morenica recente, ricco di sassi.
- **Uve** Chardonnay (100%)
- **Vinificazione** e precoce raccolta delle uve da metà agosto. Vendemmia manuale e trasporto in cantina in casse da 18 kg. Pressatura soffice delle uve con i grappoli interi e frazionamento del mosto a bassa temperatura. Utilizzo solo delle migliori cuvée.
- **Fermentazione** alcolica primaria a freddo in serbatoi inox fino alla primavera, presa di spuma in bottiglia secondo il metodo franciacorta. Affinamento minimo 18 mesi di maturazione sui lieviti in bottiglia secondo il disciplinare Franciacorta, nelle fredde cantine scavate nel terreno.

CARATTERISTICHE

- **Primo** anno di produzione: 2011
- **Colore** bianco paglierino con riflessi verdi, spuma cremosa e perlage fine e persistente.
- **Profumo** elegante, caratteristico con sentori complessi di frutta.
- **Dosage Zero:** zero zuccheri aggiunti al degorgement.
- **Sapore** secco, ha struttura e finezza, dove sapidità e freschezza prevalgono; ha aromi di mandorle e spezie aromatiche.
- **Abbinamenti gastronomici:** per la sua versatilità può essere servito dagli antipasti fino al dessert. È perfetto con i crostacei, caviale, pesce, sushi, carni bianche e salumi pregiati.
- Servire a temperatura di 4/6 ° C.
- 1,5 l - 12,5% vol - Prodotto in Italia - Contiene solfiti

