

FRANCIACORTA NATURE

- **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: 2008
- **Colore** chiaro con riflessi verdi, spuma cremosa esuberante e perlage fine e persistente.
- **Profumo** elegante, caratteristico con sentori complessi di frutta del bosco.
- **Dosage** zero, al degorgement non riceve aggiunte di zuccheri.
- **Sapore** secco, minerale, ha struttura e finezza, dove sapidità e freschezza prevalgono; ha aromi di frutta e spezie aromatiche.
- **Abbinamenti gastronomici:** per la sua versatilità può essere servito con gli antipasti e aperitivi. È perfetto con i crostacei, caviale, pesce, sushi, carni bianche e salumi pregiati. Ottimo con dessert di frutta.
- Servire a temperatura di 4/6 ° C.
- 75 cl - 12,5% vol - Prodotto in Italia - Contiene solfiti

