



Franciacorta Nefertiti Dizeta Extra Brut Millesimato

VITIGNO: CHARDONNAY

ALCOOL: 12.00% VOL

DOSAGGIO: 2.80 G/L

IL VINO BASE DESTINATO A CREARE IL NEFERTITI DIZETA MILLESIMATO DERIVA DALLA SELEZIONE ACCURATA DI UN'UNICA VENDEMMIA. VENGONO UTILIZZATE SOLE UVE CHARDONNAY, RACCOLTE A MATURAZIONE FENOLICA. I GRAPPOLI VENGONO RACCOLTI MANUALMENTE E TRATTATI CON CURA E PIGIATI DELICATAMENTE. LE BASI FRANCIACORTA OTTENUTE VENGONO TRASFERITE PER LA FERMENTAZIONE ESCLUSIVAMENTE IN BARRIQUES DI LEGNO USATO. QUI, I MOSTI DEI VINI BASE FERMENTANO, E RESTANO FINO A FEBBRAIO/MARZO SUCCESSIVO. DOPO QUESTO PERIODO, LA BASE VERRÀ IMBOTTIGLIATA PER LA SECONDA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA. L'AFFINAMENTO SUI LIEVITI DURA CIRCA 50 MESI. AL MOMENTO DELLA SBOCCATURA, VIENE AGGIUNTO LO SCIROPPO DI DOSAGGIO, UNA MISCELA DI ZUCCHERO DA MOSTO E VINO PER OTTENERE UN FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO CON 2,80G/LT.

FRANCIACORTA PRODOTTO CON IL METODO SOLOUVA, SENZA L'UTILIZZO DI ZUCCHERI ESOGENI (ZUCCHERO DI CANNA O BARBABIETOLA), PARTENDO DA UVE FENOLICAMENTE MATURE. IN RIFERMENTAZIONE E IN SBOCCATURA SI UTILIZZA MOSTO D'UVA AUTO-PRODOTTO, NEL RISPETTO DELL'INTEGRITÀ DEL FRUTTO E DELLA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO.

IL COLORE È GIALLO DORATO BRILLANTE E LUMINOSO, CON RIFLESSI CHE CONFERISCONO AL VINO UN'ELEGANZA GIÀ VISIVA.

ALL'OLFATTO, IL VINO OFFRE UN BOUQUET AROMATICO COMPLESSO E INVITANTE. EMERGONO INTENSE NOTE DI FRUTTA FRESCA, COME MELA, PERA E AGRUMI, ACCOMPAGNATE DA SOTTILI SFUMATURE FLOREALI E UNA PIACEVOLE NOTA FRUTTA MATURA CHE CONFERISCE PROFONDITÀ E COMPLESSITÀ AL PROFILO AROMATICO.

IN BOCCA, IL FRANCIACORTA "NEFERTITI" SI PRESENTA SECCO E EQUILIBRATO, CON UNA PIACEVOLE ACIDITÀ CHE CONFERISCE FRESCHEZZA E VIVACITÀ AL PALATO. LA MORBIDA E CREMOSA EFFERVESCENZA AVVOLGE IL PALATO, MENTRE IL GUSTO FRUTTATO PERSISTENTE RIVELA UN'ARMONIOSA COMBINAZIONE DI FRUTTA MATURA E FRESCA. LA MINERALITÀ SOTTOLINEA LA PROFONDITÀ E LA COMPLESSITÀ DEL VINO, MENTRE IL FINALE LUNGO E PERSISTENTE LASCIA UNA PIACEVOLE SENSAZIONE DI FRESCHEZZA E INVITA A UN ALTRO SORSO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO TRA I 6 E I 10°C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

CAPRESE DI BUFALA CON PESTO DI BASILICO E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO. I SAPORI INTENSI E CONTRASTANTI DEI POMODORI E DELLA MOZZARELLA SI ARMONIZZANO CON LA FRESCHEZZA E LA COMPLESSITÀ DEL VINO, MENTRE IL PESTO DI BASILICO AGGIUNGE UNA NOTA DI AROMATICITÀ E FRESCHEZZA AL PIATTO.

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI CON FIORI DI ZUCCHINA CROCCANTI, CREMOSO, PREPARATO CON UNA RICCA CREMA DI SCAMPI E DECORATO CON FIORI DI ZUCCHINA CROCCANTI, OFFRE UN PRIMO PIATTO RAFFINATO E PIENO DI SAPORE CHE SI SPOSA SPLENDIDAMENTE CON NEFERTITI.

FILETTO DI MANZO WAGYU ALLA GRIGLIA CON SALSINA AL PEPE VERDE E PATATE FONDENTI OFFRE UN SECONDO PIATTO RICCO E PIENO DI SAPORE CHE SI ABBINA MAGNIFICAMENTE CON NEFERTITI. LA MORBIDEZZA E IL GUSTO RICCO DEL MANZO WAGYU SI SPOSANO CON LA COMPLESSITÀ E LA STRUTTURA DEL VINO, MENTRE LA SALSINA AL PEPE VERDE AGGIUNGE UNA NOTA DI FRESCHEZZA E PICCANTEZZA AL PIATTO, COMPLETANDO L'ESPERIENZA GASTRONOMICA IN MODO ELEGANTE.

