



Franciacorta Brut S.A.

VITIGNO: CHARDONNAY

ALCOOL: 12.00% VOL.

DOSAGGIO: 3.20 G/L

I VINI BASE DERIVANTI DI CIASCUNA VENDEMMIA RAPPRESENTANO IL RISULTATO DI UNA SELEZIONE SCRUPOLOSA DI SOLE UVE CHARDONNAY, RACCOLTE A MATURAZIONE FENOLICA, E DI UNA VINIFICAZIONE ATTENTA. I GRAPPOLI VENGONO RACCOLTI MANUALMENTE E TRATTATI CON CURA E PIGIATI DELICATAMENTE. LE BASI FRANCIACORTA OTTENUTE VENGONO TRASFERITE PER LA FERMENTAZIONE IN SERBATOI D'ACCIAIO TERMOCONDIZIONATI. QUI, I MOSTI DEI VINI BASE FERMENTANO, E RESTANO FINO A FEBBRAIO/MARZO SUCCESSIVO.

DOPO QUESTO PERIODO, AVVIENE L'ASSEMBLAGGIO DEI VINI PER GARANTIRE EQUILIBRIO E COMPLESSITÀ AL BLEND CHE VERRÀ IMBOTTIGLIATO PER LA SECONDA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA.

L'AFFINAMENTO SUI LIEVITI CONTINUA PER CIRCA 20 MESI. AL MOMENTO DELLA SBOCCATURA, VIENE AGGIUNTO LO SCIROPPO DI DOSAGGIO, UNA MISCELA DI ZUCCHERO DA MOSTO E VINO PER OTTENERE UN FRANCIACORTA BRUT DECISAMENTE SECCO (3,20 G/LT) MA RICCO, ARMONIOSO E FRESCO.

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 DEL BRUT S.A. È GIALLO LIMONE MEDIAMENTE INTENSO, CON RIFLESSI DORATI. AL NASO SPRIGIONA INTENSI AROMI DI FRUTTA FRESCA, COME MELA, PERA E ZESTE DI LIMONE, CHE CONFERISCONO UN PROFILO FRUTTATO E FRESCO. SOTTILE SFONDO FLOREALE, CON SENTORI DI FIORI BIANCHI.

IN BOCCA È SECCO, MEDIAMENTE ACIDO CON UNA CONSISTENZA AVVOLGENTE.

IL GUSTO FRUTTATO È PERSISTENTE, CON UN EQUILIBRIO ARMONIOSO TRA LE NOTE DI MELA, PERA E AGRUMI. LA MINERALITÀ CONFERISCE PROFONDITÀ E COMPLESSITÀ AL GUSTO COMPLESSIVO.

IL FINALE È LUNGO E PIACEVOLMENTE SECCO, CON UNA NOTA DI FRESCHEZZA CHE INVITA A UN ALTRO SORSO.

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

ANTIPASTO DI MARE FRESCO E LEGGERO, MAGARI A BASE DI OSTRICHE, TARTARE DI SALMONE O GAMBERETTI. L'ELEGANZA E LA FRESCHEZZA DEL VINO CONTRASTANO PERFETTAMENTE CON LA DELICATEZZA DEI SAPORI MARINI, CREANDO UN ACCOSTAMENTO ARMONIOSO E RAFFINATO.

FORMAGGI A PASTA DURA, COME IL PARMIGIANO REGGIANO O IL PECORINO. LA FRESCHEZZA E LA VIVACITÀ DEL FRANCIACORTA BRUT S.A. CONTRASTANO CON LA COMPLESSITÀ E LA SAPIDITÀ DEI FORMAGGI, CREANDO UN EQUILIBRIO GUSTATIVO CHE RENDE L'ESPERIENZA DEGUSTATIVA DAVVERO PIACEVOLE.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE, UN CLASSICO DELLA CUCINA ITALIANA, GLI SPAGHETTI ALLE VONGOLE SONO UN PIATTO LEGGERO E SAPORITO CHE SI ABBINA PERFETTAMENTE CON LA FRESCHEZZA E LA VIVACITÀ DEL FRANCIACORTA BRUT S.A. IL SAPORE SALINO E DELICATO DELLE VONGOLE SI ARMONIZZA SPLENDIDAMENTE CON LE NOTE FRUTTATE E MINERALI DEL VINO, CREANDO UN EQUILIBRIO GUSTATIVO RAFFINATO ED EQUILIBRATO.

