

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Franciacorta Brut

Società Agricola Castelveder

CLASSIFICAZIONE D.O.C.G.

TIPOLOGIA	Spumante
REGIONE	Lombardia
PROVINCIA	Brescia
VITIGNO	Chardonnay
TIPOL. AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Manuale

VINIFICAZIONE

Il vino base viene prodotto con fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

AFFINAMENTO

Dopo l'affinamento in acciaio del vino base, si procede all'imbottigliamento e alla presa di spuma in bottiglia. Prima della sboccatura il vino si affina a lungo sui lieviti.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Ha colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Al naso è intenso e caratteristico, con ricordi di crosta di pane, fiori bianchi e vaniglia. Sul palato si dimostra ricco, morbido, persistente, con finale fresco e fruttato, molto fino ed elegante, caratteristiche conferite dalla delicatezza delle uve Chardonnay. Abbinato a tutto pasto, perfetto con gli affettati.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie Champenoise da 75 cl

Bottiglie Magnum da 150 cl