

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

# Franciacorta Brut

*Società Agricola Castelveder*



## CLASSIFICAZIONE D.O.C.G.

<b>TIPOLOGIA</b>	Spumante
<b>REGIONE</b>	Lombardia
<b>PROVINCIA</b>	Brescia
<b>VITIGNO</b>	100% Chardonnay
<b>TIPOL. AGRICOLA</b>	Convenzionale
<b>VENDEMMIA</b>	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 da 75 Cl e 150 Cl.