

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Franciacorta Brut Millesimato

Castelveder

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.G.
TIPOLOGIA	Spumante
REGIONE	Lombardia
PROVINCIA	Brescia
VITIGNO	100% Chardonnay
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Manuale, fine Agosto.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

L'affinamento del vino base in acciaio è seguito dall'imbottigliamento e presa di spuma in bottiglia. Il vino matura per 48 mesi sui lieviti prima della sboccatura. E' prodotto solo in annate vendemmiali di particolare pregio.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, mostra un perlage fine, soffice e persistente. Al naso rivela un profumo tradizionale, classico, di rango, ricco e intenso con ampi sentori di lisato, lievito di pane e cialda al forno, frutta matura e vaniglia su un delicato sfondo minerale. Al palato è ampio e vellutato, pieno e persistente, è dotato di gradevole acidità e allo stesso tempo di suadente eleganza.

Perfetto compagno per qualsiasi piatto.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.