

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Franciacorta Extra Brut

## Castelveder

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	D.O.C.G.
<b>TIPOLOGIA</b>	Spumante
<b>REGIONE</b>	Lombardia
<b>PROVINCIA</b>	Brescia
<b>VITIGNO</b>	100% Chardonnay
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Convenzionale
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, fine Agosto, con accurata selezione delle uve.

### 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

Di color giallo paglierino lucido brillante, mostra un perlage fine persistente. Al naso è intenso e fresco, con un elegante bouquet di sentori agrumati con decisa presenza di lievito e mandorle. Al palato è ampio, secco e austero, profondo, con acidità freschissima che sostiene la sensazione gustativa di una persistenza lunga e pulita.

Ottimo come aperitivo, si abbina molto bene a piatti a base di pesce crudo e crostacei.

### FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.