



FRECCIANERA BRUT

Franciacorta Brut Millesimo 2010

Uve:

Chardonnay 60%
Pinot Bianco 30%
Pinot Nero 10%

Lavorazione:

metodo Franciacorta
(rifermentazione in bottiglia)
55 mesi sui lieviti

Note di degustazione

Colore: paglierino con riflessi dorati, spuma abbondante, perlage sottile e persistente.

Profumo: note balsamiche e agrumate si accompagnano a lievi sentori di tostatura.

Sapore: di buon equilibrio, morbido, sapido e di ottima tessitura.

Tenore alcolico:

13,00 Vol. %

Zuccheri:

8gr/l

Grapes

60% Chardonnay
30% Pinot Bianco
10% Pinot Nero

Making process:

Franciacorta method
(re-fermentation in bottle)
55 months on yeasts

Tasting notes

Colour: straw yellow with golden hues, abundant froth, persistent and fine perlage.

Bouquet: balsamic and citrusy notes, with a lightly toasted scent.

Taste: well balanced, mellow and sapid.

Alcohol content

13,00 Vol. %

Sugar content

8 g/l

