

1701 Franciacorta

BLANC DE NOIRS RACCOLTA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Franciacorta

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), vigneto Brolo, coltivato in agricoltura biologica e biodinamica.

Vitigno 100% Pinot Nero

Tipologia del terreno Terreno morenico profondo: sabbioso limoso, scheletro abbondante, sub-acido.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Vinificazione Prima fermentazione su lieviti indigeni, 80% in vasche d'acciaio e 20% in barrique di rovere francese.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti 48 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

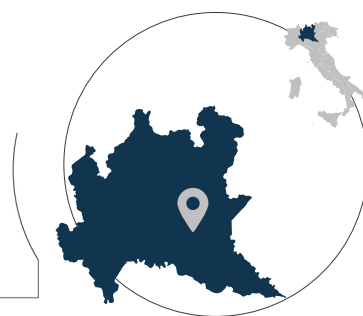
Colore Giallo paglierino.

Profumo Profumo intenso e complesso con note di ribes, amarena, pietra focaia e un finale boisé.

Sapore Gusto fresco, strutturato e persistente con finale balsamico.

Abbinamenti Perfetto con piatti a base di carni bianche.

Temperatura di servizio 8-10°



CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | MARCO BENEDINI, GIULIO SALTI,
ADRIANO ZAGO (consulente esterno)



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO

