

1701 Franciacorta

BRUT NATURE

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Franciacorta

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), vigneti Sabbioni, Magri e Brolo coltivati in agricoltura biologica e biodinamica.

Vitigno 85% Chardonnay, 15% Pinot Nero

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

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Vinificazione Prima vinificazione con lieviti indigeni in acciaio e cemento.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti Minimo 18 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

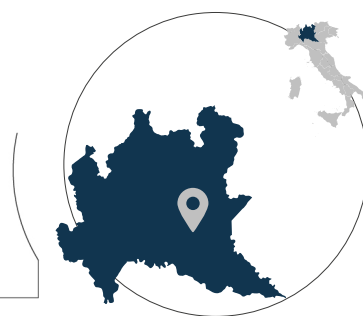
Colore Giallo paglierino tenue, con sottile perlage.

Profumo Profumo elegante e fresco, di frutta gialla, camomilla e crosta di pane.

Sapore Al palato è fresco, con una decisa impronta minerale e un finale tostato.

Abbinamenti Perfetto con antipasti di pesce affumicato, pesce in umido o al vapore e formaggi freschi.

Temperatura di servizio 8-10°



CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO



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

