

1701 Franciacorta

SULLERBA

NOTE GENERALI

Tipologia Vino Bianco Frizzante

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

Vitigno 100% Chardonnay

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

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Vinificazione Prima fermentazione in vasche d'acciaio e cemento; seconda fermentazione con mosto tenuto congelato dalla stessa vendemmia.

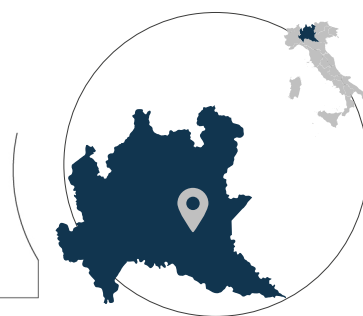
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Aspetto torbido, colore giallo verdognolo scarico. Perlage sottile e delicato tipico del vino frizzante.

Profumo Fresco e floreale, con delicati sentori di agrumi ed erbe aromatiche.

Sapore Sapore fresco e leggero, con note di pesca bianca e agrumi maturi.

Abbinamenti Da stappare all'ora dell'aperitivo con tartine e stuzzichini di vario genere.



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)



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.A.


VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI