



TERRE D'AENÒR

GRADI DI STILE



Franciacorta Brut

UNA NUOVA DEFINIZIONE DI GIOIA

UVAGGIO

90% Chardonnay, 10% Pinot Nero.

COLORE

Colore paglierino di buona maturità, con effervescenza vivace e continua.

BOUQUET

Il profumo rimanda fin da subito a una certa maturità, con sentori di miele, fieno e frutta bianca matura; dimostra aromi classici di panificazione uniti a lieve speziatura dolce. Il tempo ha permesso di raggiungere la fusione delle varie sfumature odorose.

GUSTO

La bocca ripropone le tinte più gialle e ocra, con la frutta a guscio sugli scudi, seguita da lievi sfumature linfatiche di erbe spontanee. L'equilibrio è perfetto, tutte le componenti occupano il palcoscenico del gusto. Il ritorno del miele accompagna verso il finale che si dimostra sorprendentemente lungo.

ABBINAMENTI

Il Franciacorta per antonomasia, perfetto fin dall'aperitivo, accompagna stuzzichini sfiziosi, crostini con formaggi, creme di verdure, salumi grassi come lardo e pancetta, così come gli antipasti delle tradizioni territoriali italiane, dal vitello tonnato fino ai flan di verdure con fonduta.

POTENZIALE EVOLUTIVO

3-4 anni.

POTENZIALE DI CONSERVAZIONE

7-8 anni.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

5.5 g/L.

SOLFOROSA

< 55 mg/L.

PERMANENZA SUI LIEVITI

Superiore a 22 mesi.

