



Franciacorta Cuvette Brut DOCG BIO 2016

Villa Franciacorta

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Lombardia
Producteur	Villa Franciacorta Brescia
Classification	DOCG
Expansion	6 mois en barriques, 66 mois sur lies
Contenu	1.5 Lt
Millésime	2016
Phase de dégustation	jusqu'à 19 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 15 %, Chardonnay 85 %
Numéro d'article	12001116

Commentaires

Des raisins de chardonnay et de pinot noir sélectionnés. La Cuvette de la maison Villa est immédiatement reconnaissable : riche, pétillant, avec un bouquet de parfums qui caressent doucement le palais et une persistance soyeuse et charmante.

Recommandation culinaire

Avec son caractère marquant, ce Franciacorte est idéal pour divers plats principaux.

Notes de dégustation

Franciacorta séduisante avec une structure généreuse et attrayante. Fraîcheur vive avec un mélange coloré de saveurs : pêche jaune, pommes, noisettes et vanille. Il sent séduisant la douceur de l'été.