



Franciacorta DOCG Brut

Corte Aura

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Lombardia
Producteur	Corte Aura Adro
Classification	DOCG
Contenu	75 cl
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 10 %, Chardonnay 90 %
Numéro d'article	12408708

Recommandation culinaire

Excellent à l'apéritif et tout au long du repas. Il accompagne parfaitement les plats de poissons ou de légumes, les entrées et les plats de fruits de mer et de poissons crus, les poissons et les légumes frits, les charcuteries mixtes, les viandes blanches, les ragoûts de viandes blanches, la cotoletta alla Milanese, les fromages affinés.

Notes de dégustation

Le Brut de Corte Aura a un caractère déterminé. De couleur paille, il présente un perlage fin et persistant. Le nez est floral et délicatement fruité. L'arôme de pain se distingue particulièrement, un parfum caractéristique obtenu grâce au long vieillissement sur les lies, enrichi par de délicates notes d'agrumes et de fruits secs (amande, noisette, figue blanche séchée). Le goût est savoureux, frais.