



Franciacorta DOCG Mirabilia Milles. BIO 2015

Villa Franciacorta

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Lombardia
Producteur	Villa Franciacorta Brescia
Classification	DOCG
Expansion	36 mois de conservation de la levure
Contenu	1.5 Lt
Millésime	2015
Phase de dégustation	jusqu'à 17 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder 5 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 10 %, Chardonnay 85 %
Numéro d'article	12001915

Commentaires

Le Franciacorta est la meilleure dénomination de vin mousseux en Italie. Le domaine Villa, géré dans le style d'une maison de champagne de première classe (fermentation en bouteille et élevage sur lies pendant 36 mois), se distingue par ce Franciacorta clairement structuré, élégant et fruité, dans le style blanc de blancs marqué par le chardonnay.

Recommandation culinaire

Il est idéal à l'apéritif, avec des huîtres, du caviar, du saumon ou toutes entrées de poisson, des fromages doux, des antipasti fins ou tout simplement pour déguster.

Notes de dégustation

Les bulles sont légères et fines, le bouquet rappelle les fruits secs, le cèdre et l'acacia.