



Franciacorta Extra Blu Brut DOCG 2018

Villa Franciacorta

Type	Vin pétillant
Producteur	Villa Franciacorta Brescia
Classification	DOCG
Expansion	6 mois en barrique, 54 mois sur lies
Contenu	75 cl
Millésime	2018
Phase de dégustation	jusqu'à 16 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 10 %, Chardonnay 90 %
Numéro d'article	12005718

Commentaires

Le bleu des étiquettes est destiné à évoquer une idée de la mer antique qui caractérisait les sols de Franciacorta. De ces sols d'origine marine, marnes stratifiées et roches riches en fossiles, naît Extra Brut, qui exprime la fraîcheur, la minéralité et la structure fine du lieu.

Recommandation culinaire

Idéal à l'apéritif, mais grâce à son dynamisme il accompagne également bien les entrées et les plats principaux, notamment le poisson.

Notes de dégustation

Notes subtiles d'amandes, de gingembre frais et de saveur luxuriante de cèdre. Bouche fraîche, aromatique avec une structure soyeuse.