



Franciacorta Mirabilia Millesimato Brut 2010

Villa Franciacorta

Type	Vin pétillant
Producteur	Villa Franciacorta Brescia
Classification	DOCG
Expansion	30 mois de conservation de la levure
Contenu	3 Lt
Millésime	2010
Phase de dégustation	jusqu'à 15 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	12012306

Commentaires

"Le Mirabilia Brut Millesimato - un manifeste à la tradition. Villa Franciacorta est à ce jour le seul pressoir qui produit du Franciacorta avec trois cépages différents : Chardonnay, Pinot Nero et Pinot Bianco."

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 36 mois d'élevage sur lies confèrent à l'Emozione Brut un parfum enivrant de fleurs, de fruits frais et de pain. Fascinant et durable en finale.