Franciacorta Unica Emozione E. Brut DOCG 2017

Villa Franciacorta

Type	Vin pétillant
Producteur	Villa Franciacorta Brescia
Classification	DOCG
Expansion	36 mois de conservation de la levure
Contenu	75 cl
Millésime	2017
Phase de dégustation	jusqu'à 18 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Chardonnay 50 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 50 %
Prix	94 Punkte Falstaff /
Numéro d'article	12016717

Commentaires

Franciacorta exclusif, né à l'occasion du 40ème anniversaire de Millesimati. Résultat d'une sélection de fer des moûts parmi plus de 20 vins de base issus des différentes parcelles, certains élevés en barriques. Seconde fermentation et élevage sur lies pendant 100 mois. Produit à seulement 2920 exemplaires et destiné aux connaisseurs. Cette rareté de 2008 est présentée dans un flacon élégant et un packaging tout aussi précieux, avant-goût visuel d'un véritable bijou. Une Franciacorta qui est une véritable émotion pour l'œil, l'odorat, le goût et surtout pour le cœur.

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.

DM Vini, Hasliring 11, CH-6032 Emmen, T: +41 41 260 27 94
dmvini@dmvini.ch, www.dmvini.ch

Notes de dégustation

L'Emozione Unica est le symbole de l'harmonie parfaite de deux cépages bien connus : 50 % de Pinot Noir, qui apporte structure, corps et arômes importants, et 50 % de Chardonnay, qui apporte la finesse et l'élégance nécessaires.