



Franciacorta Extra Blu Brut DOCG 2013

Villa Franciacorta

Tipo	Vino frizzante
Produttore	Villa Franciacorta Brescia
Classificazione	DOCG
Maturazione	6 mesi in barrique, 54 mesi sui lieviti
Contenuto	1.5 Lt
Annata	2013
Conservazione	fino a 19 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 10 %, Chardonnay 90 %
Articolo n.	12005115

Annotazioni

"Il blu dell'etichetta vuole evocare un'immagine del mare antico che caratterizzava i terreni della Franciacorta. Da questi terreni di origine marina, di marne stratificate e rocce ricche di fossili, nasce l'Extra Brut, che esprime la freschezza, la mineralità e la fine struttura del sito. "

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, ma grazie al suo dinamismo è adatto anche ad accompagnare antipasti e secondi piatti, soprattutto di pesce.

Note di degustazione

Note fini di mandorle, zenzero fresco e ricco sapore di cedro. In bocca fresco, aromatico con una struttura setosa.