



Franciacorta DOCG Brut

Corte Aura

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Lombardia
Produttore	Corte Aura Adro
Classificazione	DOCG
Contenuto	75 cl
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 10 %, Chardonnay 90 %
Articolo n.	12408708

Abbinamenti

Ottimo all' aperitivo e a tutto pasto. Si abbinerà perfettamente a piatti a base di pesce o verdure, primi e secondi piatti di mare e pesce crudo, frittura di pesce e di verdure, salumi misti, carne bianca, ragù di carne bianca, cotoletta alla milanese, formaggi stagionati.

Note di degustazione

Il Brut di Corte Aura ha un carattere determinato. Di colore paglierino può contare su un perlage fine e persistente. Al naso è floreale e delicatamente fruttato. Risalta in particolare l'aroma del pane, caratteristico sentore ottenuto grazie al lungo affinamento sui lieviti, arricchito da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fico bianco secco). Il sapore è sapido, fresco.