



Franciacorta Emozione Riserva DOCG 2008

Villa Franciacorta

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Lombardia
Produttore	Villa Franciacorta Brescia
Classificazione	DOCG
Maturazione	Conservazione del lievito per 100 mesi
Contenuto	75 cl
Annata	2008
Conservazione	fino a 27 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder 5 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 10 % , Chardonnay 85 %
Articolo n.	12016708

Annotazioni

Esclusivo Franciacorta nato in occasione del 40° anniversario di Millesimati. Frutto di una ferrea selezione dei mosti di oltre 20 vini base delle varie parcelle, alcuni affinati in barrique. Seconda fermentazione e affinamento sui lieviti per 100 mesi. Prodotto in soli 2920 esemplari e destinato agli intenditori. Questa rarità del 2008 è presentata in una nobile bottiglia e in una confezione altrettanto preziosa, anticipazione visiva di un vero e proprio gioiello. Un Franciacorta che è una vera emozione per gli occhi, l'olfatto, il gusto e soprattutto per il cuore.

Abbinamenti

È ideale come aperitivo, con ostriche, caviale, salmone o tutti gli antipasti di pesce, formaggi delicati, antipasti pregiati o semplicemente da gustare.

Note di degustazione

Le bollicine sono leggere e fini, il profumo ricorda la frutta secca, il cedro e l'acacia.