Franciacorta Mirabilia Millesimato Brut 2010

Villa Franciacorta

Tipo	Schaumwein
Origine	Grappa, Lombardia
Produttore	Villa Franciacorta Brescia
Classificazione	DOCG
Maturazione	Conservazione del lievito per 30 mesi
Contenuto	3 Lt
Annata	2010
Conservazione	fino a 15 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.	12012306

Annotazioni

"Mirabilia Brut Millesimato": un manifesto alla tradizione. Villa Franciacorta è ancora l'unica cantina che produce Franciacorta con tre diversi vitigni: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco. "

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

I 36 mesi di affinamento sui lieviti donano all'Emozione Brut un profumo inebriante di fiori, frutta fresca e pane. Affascinante e persistente nel finale.

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