



Franciacorta Unica Emozione E. Brut DOCG 2017

Villa Franciacorta

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Lombardia
Produttore	Villa Franciacorta Brescia
Classificazione	DOCG
Maturazione	Conservazione del lievito per 36 mesi
Contenuto	75 cl
Annata	2017
Conservazione	fino a 18 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Chardonnay 50 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 50 %
Premi	94 Punkte Falstaff /
Articolo n.	12016717

Annotazioni

Franciacorta esclusivo, nato in occasione del 40° anniversario dei Millesimati. Risultato di una ferrea selezione di mosti provenienti da oltre 20 vini base provenienti dai vari appezzamenti, alcuni affinati in barrique. Seconda fermentazione e affinamento sui lieviti per 100 mesi. Prodotto in soli 2920 pezzi e destinato agli intenditori. Questa rarità del 2008 si presenta in un'elegante bottiglia e in un packaging altrettanto pregiato, un'anticipazione visiva di un vero gioiello. Un Franciacorta che è una vera emozione per la vista, 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

L'Emozione Unica è il simbolo della perfetta armonia di due rinomati vitigni: 50% Pinot Nero, che apporta struttura, corpo e aromi importanti, e 50% Chardonnay, che fornisce la necessaria finezza ed eleganza.