

LA TORRE

VINI DI FRANCIACORTA



FRANCIACORTA DOCG BRUT

VITIGNO

Chardonnay 95% – Pinot Nero 5%

CARATTERISTICHE

Zucchero 2,6 gr/l.

Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistenti, bouquet con caratteristiche note dalla fermentazione in bottiglia, cioè sentori di croste di pane e di lievito arricchiti da delicate note di agrume e di frutta secca (mandorla, nocciola), sapido, fresco, fine e armonico.

Vinificazione: in acciaio.

Gradazione alcolica totale: 12,63% vol.

Acidità totale: 7,1 g/l.

Estratto: 22,3 g/l.

Affinamento: 22 mesi sui lieviti.

COME SI DEGUSTA

Servire in calici Franciacorta a una temperatura di 8-10°C.

COME SI CONSERVA

Per una corretta conservazione le bottiglie vanno tenute coricate, affinché il tappo rimanga umido ed espanso e pertanto garantisca la tenuta, al buio e al fresco, a temperatura costante fra 10-15°C e un'umidità intorno al 70-75%.

ABBINAMENTI

È particolarmente indicato a tutto pasto, con predilezione per piatti dai sapori delicati, oltre che come aperitivo e dessert.

FORMATI

Disponibile anche nel formato Magnum da lt. 1,5 e Jérob-oam da lt. 3.

Su prenotazione Mathusalem da lt. 6 e Salmanazar da lt. 9.