



FRANCIACORTA BRUT

REGIONE:
Lombardia

ZONA DI PRODUZIONE:
Franciacorta

DENOMINAZIONE:
Monte Orfano in Franciacorta

VITIGNO:
20% Pinot nero, 80% Chardonnay



INVECCHIAMENTO:

Minimo 18 mesi sui lieviti, 8 mesi di affinamento in acciaio e 2 mesi affinamento post sboccatura.



VINIFICAZIONE

Le uve vengono sottoposte a una pressatura al fine di ottenere la separazione del solo mosto fiore che fermenta in vasche in acciaio inox termo controllate, a una temperatura di 16.5° C; qui la base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi.



AROMA E SAPORI

Profumi floreali e lieviti; al palato si presenta morbido, fresco e complesso e minerale.



ABBINAMENTI:

Ideale per l'aperitivo, primi piatti, carni bianche e pesce

