



CONTE DI PROVAGLIO

Brut

REGIONE:
Lombardia

ZONA DI PRODUZIONE:
Provaglio d'Iseo (BS)

DENOMINAZIONE:
Franciacorta DOCG

VITIGNO:
75% Chardonnay – 25% Pinot nero



INVECCHIAMENTO:

Affina almeno 19 mesi sui propri lieviti.



VINIFICAZIONE

Affinamento a contatto con i lieviti



AROMA E SAPORI

Al naso si riconoscono profumi di agrumi, pesca bianca, mela e pera, per finire con note vegetali di melissa e toni di lievito e pane. In bocca è equilibrato, cremoso, fresco con un ritorno di acidità e sapidità.



ABBINAMENTI:

A tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare