



FRANCIACORTA PAS DOSÉ

Pas Dosé

REGIONE:
Lombardia

ZONA DI PRODUZIONE:
Provaglio d'Iseo (BS)

DENOMINAZIONE:
Franciacorta DOCG

VITIGNO:
65% Chardonnay, 35% Pinot nero



INVECCHIAMENTO:

Affina almeno 19 mesi sui lieviti



VINIFICAZIONE

Affinamento a contatto con i lieviti



AROMA E SAPORI

Colore giallo dorato e bollicine di pregio, fini e persistenti; profumi di pera, pesca, agrumi con sfumature di fiori bianchi e vaniglia



ABBINAMENTI:

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