

FRECCIANERA NATURE

Franciacorta Brut Nature Millesimo

2018

Uve

Chardonnay 85%
Pinot Nero 15%.

Lavorazione:

metodo Franciacorta
(rifermentazione in bottiglia)
48 mesi sui lieviti

Note di degustazione

Colore: giallo con riflessi verdognoli, spuma abbondante, perlage molto fine e intenso.

Profumo: di lievito
Naturalmente gradevole e
Con leggera nota speziata.

Sapore: secco, pieno, armonico.

Tenore alcolico
12,50 Vol. %

Zuccheri
2 g/l

Grapes

Chardonnay 85%
Pinot nero 15%

Making process

Franciacorta method
(re-fermented in bottle)
48 months on yeasts

Tasting notes

Colour: yellow with greenish reflections, abundant froth, extremely fine and intense perlage

Bouquet: yeasty naturally pleasant and with a light spicy note.

Taste: dry, full, harmonic.

Alcohol content
12.50 Vol. %

Sugars
2 g/l

