



TERRENOVE

FRANCIACORTA



TERRENOVE Franciacorta Brut

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

UVE: Pinot nero 20%, Chardonnay 80%

RACCOLTA: Dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice e lenta dei grappoli con frazionamento dei mosti; successiva fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

MATURAZIONE: Preparazione della cuvée e tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 3 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Brut

ASPETTI VISIVI: Spuma soffice e cremosa, molto persistente nel bicchiere. Perlage fine e continuo.

COLORE: Giallo paglierino tendente al verde

AL NASO: Fresco, elegante e variegato. Sentori di fiori bianchi in particolare biancospino e glicine, sentori di frutta fresca.

IN BOCCA: Di buona personalità acidica e ottima struttura, persistente. Palato di grande struttura, fine ed elegante

ABBINAMENTI: Perfetto per accompagnare sia l'aperitivo, sia piatti più strutturati anche di discreta grassezza che viene equilibrata dalla persistente bollicina. Consigliato con il tipico manzo all'olio o con primi piatti succulenti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.

Zuccheri 6,0 g/l

Acidità Totale 6,1 g/l