



FRANCIACORTA BRUT

FRANCIACORTA DOCG

DEDICATO ALL'ULTIMO EREDE DELLA DINASTIA PITTI, IL CONTE ROBERT PITTI FERRANDI, QUESTO FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. SI CARATTERIZZA PER LA GRANDE BEVIBILITÀ E BUONA PERSISTENZA.



DENOMINAZIONE
Brut Franciacorta D.O.C.G.

ORIGINE
Coppini Franciacorta Toscana, oggi proprietà della famiglia Coppini.

VITIGNO
90% Chardonnay - 10% Pinot Nero

VIGNETO
Sud-Ovest. 250 m.s.l.m.

TERRENO
Substrato roccioso di natura calcarea.

EPOCA DI VENDEMMIA
Terza decade di agosto.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice, macerazione sulle bucce, fermentazione alcolica parte in vasca inox termocondizionata.

AFFINAMENTO
Per rifermentazione naturale in bottiglia e quindi élevage sui lieviti per un periodo non inferiore ai venti mesi.

NOTE DEGUSTATIVE
Bollicine di classe: fine ed elegante. Delicati sentori di fiori e lievito, giustamente sapido, si caratterizza per la grande bevibilità e buona persistenza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Ottimo come aperitivo, perfetto per antipasti, accompagna egregiamente primi piatti delicati, piatti a base di pesce e carni bianche, ostriche e crostacei.

ALCOOL
12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
4-6 °C

FORMATO
750 ml