



"Cuvée 4"

Franciacorta Brut DOCG Millesimato

I Quattro vigneti più Vecchi dell'azienda, danno le uve per il vino base di questo Millesimato. Il 10 % di questo vino base affina in Barrique fatte con i Legni delle 4 più importanti foreste Francesi. Allier, Nevers, Vosge e Troçais. Da qui il nome di Cuvée 4. 48 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante 12°. Remuage manuale della durata di 5 settimane circa. Giallo paglierino intenso. Perlage è fine e persistente. Profumi di mela cotogna, ananas, melone giallo e nocciola tostata. Bouquet maturo e tostato. Un Franciacorta Millesimato tutto forza ed eleganza, soprattutto al palato, dove il Cuvée 4 risulta più teso rispetto all'olfatto per una elegante vena sapida e un corpo mai avaro in termini di consistenza e ricchezza.

Indicazioni:

È perfetto da gustare con tutti ma soprattutto con gli amici.

Per le persone sensibili ai Solfiti, riportiamo le indicazioni dell'azienda. Solfiti: Anidride Solforosa totale inferiore a 50 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

Abbinamenti:

Tagliolini al ragù di spigola, con secondi di pesce come un rombo al forno o gamberoni alla griglia.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Chardonnay 100 %
Nazione:	Italia
Regione:	Lombardia
Denominazione:	Franciacorta Brut DOCG
Formato:	37,5 cl. 75 cl. 1,5 lt (Magnum) 3 lt. (Jeroboam) 6 lt. (Mathusalem) 9 lt. (Salmanazar).
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni
Temperatura di servizio:	8° C