



**Franciacorta Extra Brut
Millesimato Rosé**

Colore rosa tenue, perlage fine e persistente, profumi di frutti di bosco, fiori e agrumi. Palato ricco, i profumi corrispondono quasi totalmente, aggiungiamo una decisa "vena" minerale, ottima freschezza e complessità.



**DETTAGLI
PRODOTTO:**

Tipologia:	Spumanti Rosè metodo Classico / Champagne
Colore:	Rosato
Uvaggio:	Pinot Nero 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Lombardia
Denominazione:	Franciacorta DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 5/7 anni.
Temperatura di servizio:	12 °C nel calice.