



CONTI DUCCO
Franciacorta



Franciacorta
Brut
d.o.c.g.

È il prodotto che ha valorizzato e dato prestigio ad un territorio. Grazie alla purezza dello Chardonnay, ad un breve passaggio in barriques e ad affinamenti in media 12 mesi superiori rispetto al disciplinare Franciacorta (18 mesi), il Conti Ducco Franciacorta Brut svela caratteristiche sorprendenti sia nei profumi, sia negli aromi.

Bollicine a 360 gradi, ideali come aperitivo e ottime a tutto pasto!

Tipologia: Franciacorta D.o.c.g. Brut

Vitigni: 100% Chardonnay

Resa Per Ettaro Media: 80 q.li

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: Pressatura Soffice, Fermentazione in Acciaio Inox con lieviti selezionati, Parziale Fermentazione in Barriques, Rifermentazione in Bottiglia

Affinamento Medio: 30 Mesi in Bottiglia

Numero Bottiglie Prodotte/Anno: 85.000 Numerate

Colore: Giallo Paglierino

Perlage: Fine, Persistente

Profumo: Crosta di pane, Frutta secca

Sapore: Fresco, Sapido

Abbinamenti: Aperitivo e tutto pasto

Temperatura di Servizio: 6/8 °C

Conti Ducco

Via degli Eroi, 70 - Franzione Camignone

25050 Passirano (BS) Italia

tel. +39 030 6850566 - fax +39 0306850586

info@contiducco.it - www.contiducco.it