



CONTI DUCCO  
*Franciacorta*



## *Pas Dosé* d.o.c.g. millesimato

**È** il Franciacorta Conti Ducco “non dosato” e rappresenta l’espressione massima di un territorio: la purezza dello Chardonnay, una lenta rifermentazione in bottiglia, l’affinamento prolungato sui lieviti, l’utilizzo della barrique sono “ingredienti” che non vengono alterati dall’aggiunta di liqueur e si riconoscono in modo armonioso in questo franciacorta millesimato! Un prodotto d’eccellenza che non permette margini d’errore e valorizza la capacità di un’azienda di produrre bollicine di qualità.

---

**Tipologia:** Franciacorta D.o.c.g. Pas Dosé  
Millesimato

---

**Vitigni:** 100% Chardonnay

---

**Resa Per Ettaro Media:** 60 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 Minimo:** 36 Mesi in Bottiglia

---

**Numero Bottiglie Prodotte/Anno:** 13.333 Numerate.

---

**Colore:** Giallo Paglierino

---

**Perlage:** Fine, Ricco e Persistente

---

**Profumo:** Frutta secca, Minerale

---

**Sapore:** Complesso

---

**Abbinamenti:** Secondi piatti di pesce o di carni bianche, Primi piatti elaborati

---

**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