

CONTI DUCCO
Franciacorta Vintage 2016
PAS DOSÉ NOIR

CONTI DUCCO
FRANCIACORTA MILLESIMATO PAS DOSÉ 2016

PRODOTTO ALL'ORIGINE DALLA SOC. AGR. CONTI DUCCO - PASSIRANO - ITALIA

VITICOLTORI IN FRANCIACORTA

BOTTIGLIA	GL 71	GABRIETTA	FE 40
VETRO		ALLUMINIO E METALLO	
CAPSULA	C/ALLU 90	TAPPO	FOR 51
ALLUMINIO		SUGHERO	
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE			

Sboccatura
Lotto

PRODOTTO IN ITALIA

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE

75 cl e 12,5% vol



L'unione tra purezza e nobiltà delle migliori uve, priva di liqueur d'expedition. Un periodo di affinamento post sboccatura esalta ulteriormente i profumi e gli aromi sviluppatasi durante la fermentazione in bottiglia.

Tipologia: Franciacorta Docg Pas Dosé

Vitigni: 100% Pinot nero

Resa media per ettaro: 60 q.li

Età media vigneti: 20 anni.

Sistema di Allevamento: Cordone speronato.

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati, parziale fermentazione e affinamento in barrique, rifermentazione in bottiglia.

Affinamento Medio: 60 mesi in bottiglia.

Numero Bottiglie Prodotte/Anno: 10.000 numerate.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdi.

Perlage: Fine e persistente.

Profumo: Fruttato, agrumato con sentori di miele e pasticceria.

Sapore: Complessità acida unita ad una struttura armonica.

Abbinamenti: Secondi piatti di pesce o di carni bianche. Primi piatti elaborati.

Temperatura di servizio: 6/8° C.