

TERRE
di
CONTI DUCCO
FRANCIACORTA
CUVÉE

FRANCIACORTA BRUT
CUVÉE
MAGNUM



TERRE di CONTI DUCCO
FRANCIACORTA BRUT

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

VITICOLTORI IN FRANCIACORTA

Shoccatura
Lotto

PRODOTTO IN ITALIA

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

150 cl e 12,5% vol

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE

La vera essenza del Franciacorta si mostra senza segreti con la minima aggiunta di liqueur d'expédition.

Tipologia: Franciacorta Docg Brut

Vitigni: 100% Chardonnay

Resa media per ettaro: 80 q.li

Sistema di Allevamento: Cordone speronato e guyot.

Vinificazione: Pressatura soffice, parte di fermentazione in barrique vecchie e fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati, rifermentazione in bottiglia.

Affinamento Medio: 30 mesi in bottiglia.

Colore: Giallo con riflessi verdolini.

Perlage: Fine, persistente.

Profumo: Crosta di pane, frutta secca.

Sapore: Fresco, sapido.

Abbinamenti: Aperitivo e a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 6/8°C.