

1701 Franciacorta

DOSAGGIO ZERO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Franciacorta Riserva

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), vigneto Brolo, coltivato in agricoltura biologica e biodinamica.

Vitigno 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero

Tipologia del terreno Terreno morenico profondo con scheletro abbondante e deposizione limo-sabbiosa in superficie.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Vinificazione Prima fermentazione con lieviti indigeni, 80% in vasche d'acciaio e 20% in barriques di rovere francese.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti Minimo 60 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

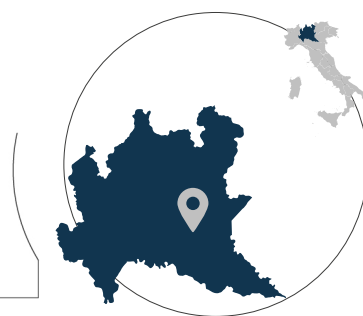
Colore Giallo paglierino, perlage fine ed elegante.

Profumo Al naso emergono note di melissa e foglia di limone, pera estiva, mela, kiwi, melone bianco e nespola.

Sapore Il sorso presenta tensione e complessità, il tutto unito a una scorrevolezza di grande impatto. Spiccano ricordi di mimosa, mandorla fresca, quindi arancia e pompelmo.

Abbinamenti Perfetto con aperitivi e antipasti di pesce. Ideale a tutto pasto e per occasioni speciali.

Temperatura di servizio 8-10°



CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO



ENOLOGO | MARCO BENEDINI, GIULIO SALTI,
ADRIANO ZAGO (consulente esterno)

