



AGRICOLA FAVENTO

Brut Franciacorta “Maria Luisa”

SCHEDA DEL VINO

ZONA DI PRODUZIONE:

Cuore della Franciacorta, Torbiato di Adro

VITIGNO: Chardonnay 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 %

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO: Vigneti potati a Guyot

VINIFICAZIONE:

La raccolta avviene rigorosamente a mano, come da tradizione, e l'uva viene posta in piccole cassette.

Si esegue una pressatura soffice dell'uva, in presse orizzontali a membrana e fermentazione a bassa temperatura in vasche di acciaio termocondizionate.

Nella primavera successiva alla vendemmia il vino viene imbottigliato.

Dopo 24 mesi dalla rifermentazione, si procede con il remuage, degorgement e confezionamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, fruttato e gusto pieno.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Aperitivi e a tutto pasto, particolarmente per piatti dai sapori delicati a base di carne e pesce.

