

BRUT FRANCIACORTA D.O.C.G. “Maria Luisa”

SCHEDA DEL VINO

ZONA DI PRODUZIONE:

Cuore della Franciacorta, Torbiato di Adro

VITIGNO: Chardonnay 100%

GRADAZIONE ALCOLIOCA: 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.

BRUT FRANCIACORTA MILLESIMATO D.O.C.G.

“Maria Luisa”

SCHEDA DEL VINO

ZONA DI PRODUZIONE:

Cuore della Franciacorta, Torbiato di Adro

VITIGNO: Chardonnay 100%

GRADAZIONE ALCOLIOCA: 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. Questo Millesimato, ottenuto dalla vendemmia 2011, rimane sui lieviti fino alla fine dell'anno 2015 quando viene eseguita la sboccatura.

Grammi di zucchero contenuti al litro: 5

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.

FRANCIACORTA

“Maria Luisa”



Qualità ed Eleganza

... ottenuto esclusivamente da uva Chardonnay proveniente dai nostri vigneti situati a Torbiato di Adro, nel cuore della Franciacorta, il nostro prodotto si basa prima di tutto sulla qualità ma anche sull'eleganza del ricercato design nel vestire la bottiglia .

PREZZO_2018 riservato ai rivenditori:

€ 10,00 + IVA 22% (bottiglia singola) BRUT

€ 12,50 + IVA 22% (bottiglia singola) MILLESIMATO 2011

Per ordini o informazioni contattare:

Guerini Rossella 335/8171040

Guerini Cinzia 349/3511780

Oppure contattateci via mail:

info@agricolafavento.it

Azienda Agricola “Montisola” di Gu

Richiedi subito la nostra **cb cashback world** CASHBACK CARD GRATUITA
sconti e rimborsi di denaro sugli acquisti!



...riori vantaggi,

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. Questo Millesimato è ottenuto dalla vendemmia 2011 e rimane sui lieviti fino alla fine dell'anno 2015 quando viene eseguita la sboccatura.

Grammi di zucchero contenuti al litro: 5