ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG Brut NV



Sfida agli Champagne

Questo Franciacorta Brut è frutto del sapiente assemblaggio delle più rappresentative uve dell'azienda. Caratterizzato da una vivace effervescenza, offre un colore giallo paglierino brillante. Al naso, si percepiscono piacevoli note di agrumi e fiori bianchi, con sfumature di crosta di pane. Al palato, si distingue per la sua freschezza e mineralità, accompagnata da una piacevole acidità. Il perlage è fine e persistente, mentre il retrogusto è elegante e armonioso. È un vino ideale per celebrare momenti speciali o da gustare in compagnia di piatti leggeri a base di pesce o crostacei.

"Quando ero ricercatore in campo enologico - spiega Francesco Iacono, enologo di Arcipelago Muratori - ho partecipato alla realizzazione di uno studio condotto in Franciacorta per individuare la natura dei terreni. Abbiamo scoperto che nel piccolo territorio conosciuto con questa denominazione, poco più di 2.000 ettari, ci sono ben sei ambienti diversi. Ecco, io ho basato la personalità dei Franciacorta Villa Crespia proprio partendo da questi sei diversi ambienti, ciascuno dei quali porta nell"uva caratteristiche distinte, che voglio ritrovare nel bicchiere." Il Franciacorta è uno spumante metodo classico DOCG prodotto in Lombardia, in provincia di Brescia. Un po' come accade con lo champagne in Francia però, è riconosciuta la possibilità di riferirsi a questo grande spumante italiano semplicemente con l'indicazione Franciacorta. E Villa Crespia omaggia il Franciacorta a partire dal nome: nel Medioevo le Crespie erano i vini spumeggianti.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Est-ovest
Allevamento	In parte spalliera potata a cordone speronato e in parte guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay in prevalenza
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Affinamento sui lieviti: In bottiglia per almeno 18 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Al naso intensi profumi fruttati e floreali. Bocca fine, rotonda e vellutata

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821