



ACQUISTATO IL .....

## Confezione 6 bottiglie Muratori Franciacorta Brut



### Sfida agli Champagne

Le uve chardonnay con cui la Famiglia Muratori produce il Franciacorta Brut provengono da un vigneto con suolo argilloso che favorisce una maturazione più lenta. Ne risulta un Brut dai profumi più intensamente fruttati e floreali, che smussano gli spigoli di acidità e struttura. La confezione da 6 bottiglie di Franciacorta Brut è un'ottima idea regalo !

Svinando®

#### La Vigna

- Terreno** Argilloso
- Esposizione** Est-ovest, 180m s.l.m.
- Allevamento** Spalliera potata a cordone speronato bilaterale
- Densità imp.** 5.000 ceppi per ettaro

#### Il Vino

- Tipologia** Vino spumante brut
- Provenienza** Lombardia
- Uve** Chardonnay 100%

**Gradazione** 12,5% vol.

**Temp. Servizio** 10°

**Quando Berlo** Entro 2 anni da oggi

**Abbinamento** Ottimo anche con ricette a base di verdure o a fine pasto con la pasticceria secca.

**Vinificazione** Fermentazione con lieviti selezionati a una temperatura controllata inferiore a 17°, parte in acciaio e parte (10-15%) in barrique e/o botte grande; fermentazione malolattica svolta in parte; affinamento in acciaio sui lieviti per 7/8 mesi e in legno di rovere per 6/12 mesi; rifermentazione e affinamento sui lieviti; affinamento in bottiglia per almeno 30 mesi con lieviti selezionati; sboccatura almeno 36 mesi dalla vendemmia

**Sensazioni** Colore giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente; al naso intensi profumi fruttati e floreali; bocca fine, rotonda e vellutata

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821