





FRANCIACORTA BRUT SATÉN

D.O.C.G. 2015

Uva: 85% Chardonnay, 15%

Pinot Bianco

Amadurecimento: Sem passagem por madeira

Graduação Alcoólica: 12,5%

Temperatura: 6 - 8°C

Vinícola: Camilucci

Enólogo: Stefano Camilucci

Origem: Fraciacorta, Itália



Notas de Prova: Perlage graciosa, um Brut suave, delicado, fresco, amavelmente frutado e floral. Persistente e agradabilíssimo no final da boca.



Técnica de Vinificação: Primeira fermentação em inox e segunda fermentação com mínimo de 36 meses em contato com as borras. Outros 6 meses de refinamento em garrafa. Açúcar residual entre 5 e 6 g/l.



Harmonize com: Aperitivos refinados e pratos delicados.