



Le Corne



## Franciacorta Millesimato Riserva 2011

### Denominazione

Spumante Brut D.O.C.G.

### Vitigno

Chardonnay 100%

### Vinificazione e affinamento

Pressatura diretta delle uve, illimpidimento dinamico, fermentazione a bassa temperatura mediante l'impiego di lieviti selezionati. Rifermentazione in bottiglia e affinamento sul feccino nobile per 60 mesi minimo.

### Degustazione

Il brut Franciacorta ha colore giallo pallido con riflessi tendenti all'oro chiaro; presenta all'olfatto profumi di lievito, frutta secca, agrumi e fiori bianchi; note minerali e di brioche. Al palato è asciutto e fresco, persistente.

### Servizio e abbinamenti

Spumante Brut, ottimo come aperitivo e da tutto pasto. Servire a 8°-10°C in calici da Franciacorta.

### Dati analitici

Alcool: 12,5% vol.

### Formato e confezione

Champagnotta da 0.75 in cassa di cartone da 6 bottiglie e magnum da 1.5 lt