

CUVÉE REAL

FRANCIACORTA BRUT

Franciacorta elegante, fresco e vivace caratterizzato da piacevoli aromi fruttati e floreali. Ottenuto da uve chardonnay e pinot nero.



COLORE

Giallo tenue con riflessi verdolini



PROFUMO

Ricco e intenso



SAPORE

Pieno con decisa vena acida



PERLAGE

Fine e persistente



ACCOSTAMENTI

Ideale come aperitivo e a tutto pasto, ottimo accompagnamento per piatti di pesce delicati e carni bianche



TEMPERATURA

di servizio 7° - 8° C



TIPO DI TERRENO

Calcareo-argilloso di origine Morenica

UVE

90% Chardonnay, 10% pinot nero

RESA PER ETTARO

100 Quintali d'uva per Ettaro, con resa in mosto del 65%

ANNATA

È un prodotto senza annata, non millesimato

VENDEMMIA

Tra metà agosto ed i primi di settembre quando le uve hanno raggiunto la corretta maturazione zuccherina, ma conservano ancora notevole acidità e freschezza

MATURAZIONE

Come da Disciplinare Franciacorta DOCG minimo 18 mesi

ALCOOL	ESTRATTO SECCO TOTALE	ZUCCHERI RESIDUI	Ph	ACIDITÀ TOTALE	PRESSIONE
13 % Vol.	22,4 gr./lt.	4,8 gr./lt.	3,24	5,2 gr./lt.	5,1 atmosfere