

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.	22,3 gr./lt.	4,6 gr./lt.	3,15	5,1 gr./lt.	5 atmosfere