



Franciacorta docg Brut Doppio Erre Di

L'equilibrio degli opposti

LA MATURITÀ IN ARMONIA CON LA LEGGEREZZA

Doppio Erre Di sta per Ritardato Degorgement Recentemente Degorgiato, nel senso che il degorgement (ovvero la fase finale della produzione del metodo Franciacorta) dopo lunghi mesi di affinamento è volutamente ritardato e che le bottiglie vengono consegnate degorgiate da poco (come indicato in etichetta) per garantirne la massima freschezza. Prodotto utilizzando solo il primo fiore della pigiatura, una parte del vino di base fermenta in barrique. Il vino di base si affina per almeno 30 mesi a contatto con i lieviti.

Sublime, equilibrato e morbido. È un vino radioso dalla grande ricchezza olfattiva che risveglia emozioni e regala un'esperienza irresistibile.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Veste lucente, paglierino vivo con leggerissime pagliuzze ramate; i profumi emergono subito dimostrando eleganza e finezza, i fiori di tiglio e biancospino fanno da contorno a frutta bianca ben matura, la pera abate, il miele d'acacia e il pepe bianco, seguono aromi più caldi di caramello biondo e confetto. Al palato il particolare processo produttivo evidenzia la cremosità e il frutto

matturo, nessuna asperità blocca la bevibilità, è morbido e con piacevolissimo finale salino.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI DA [NICOLA BONERA](#)

Bevilo ben fresco in un calice Franciacorta, accompagnalo con cibi di media struttura, in particolare modo con gli antipasti di pesce e verdure.

Tortino di sarde del Sebino e patate.

Ostriche fines des claires.



Bottiglie prodotte: 56.000

Tiraggio: Aprile 2015

Sboccatura: Ottobre 2017 - Aprile 2018

Uvaggio: 15% Pinot Nero, 85% Chardonnay

Gradazione: 12% vol

Residuo Zuccherino: 4,4 g/l

Acidità: 7,60 g/l

PH: 3,10

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: MINIMO 30 MESI