



SULLALI

Franciacorta Extra-Brut Blanc de Noirs

100% Pinot nero

Zona di Produzione: Franciacorta
Erbusco

Terreno: sassoso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: uso di uve accuratamente selezionate, dalle quali si prende solo il mosto derivante dalla spremitura più soffice dell'acino

Affinamento: in fase di sboccatura viene aggiunta della liqueur d'expédition prodotta con lo stesso vino

Imbottigliamento: durante il tiraggio non viene aggiunto zucchero, ma mosto dell'uva dell'ultima vendemmia con un residuo zuccherino tale che inneschi la seconda fermentazione in bottiglia

Colore: giallo paglierino

Profumo: fresco e delicato di fiori bianchi e agrumi

Sapore: fresco, secco e deciso

Amabilità: 3.0 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 12,5% vol