



Franciacorta Brut Blanc de Noirs Crisalis 100% Pinot Nero

Zona di Produzione: Franciacorta -

Erbusco

Terreno: sassoso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: breve macerazione di

poche ore per ottenere il colore desiderato, una parte del vino

fermenta in barriques

Affinamento: dopo il tiraggio affina

sui lieviti da 60 a 72 mesi

Colore: oro antico

Profumo: profumo sottile ed elegante con note di piccoli frutti e

fiori

Sapore: strutturato e elegante con note agrumate e fruttate

Acidità: 7 g/l Amabilità: 7 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt - magnum da 1,5 lt

Grado Alcolico: 12,5% vol