



SULLALI

Franciacorta Brut Saten

100% Chardonnay

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: affinamento in botti in

acciaio fino al tiraggio e poi almeno 30 mesi sui lieviti

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 oro

Profumo: fresco e delicato di piccoli frutti rossi e
agrumi

Sapore: fresco, secco e deciso

Amabilità: 4 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 12,5% vol