MONZIO COMPAGNONI
FRANCIACORTA

RISERVA NATURE BRUT MILLESIMATO

0,75 LT

TIPOLOGIA DEL GUSTO
Brut con dosaggio intorno a 1 grammi litro

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita
Franciacorta

Uve
100% Pinot Nero

Gradazione alcoolica
13°

Permanenza sui Lieviti : Oltre 60 mesi

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore
Giallo paglierino con leggero accenno ramato, spuma abbondante e perlage di estrema finezza.

Profumo
A spiccare sono il mallo verde oltre al biscotto ed alloro.

Sapore
Struttura complessa e solida al palato, secco, le uniche concessioni al dolce sono i ricordi di frutto e un leggerissimo finale di vaniglia la vena acida è sferzante , resistente e persistente.

Temperatura di servizio
Intorno a 8 gradi.

ENJOY WITH...

Ideale con piatti elaborati anche a base di pesce e di carni Rosse