



MONZIO COMPAGNONI
FRANCIACORTA

BRUT ROSÈ MILLESIMATO

0,75  LT

TIPOLOGIA DEL GUSTO

Brut con dosaggio intorno a 5 grammi litro

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita
Franciacorta

Uve

80% Pinot Nero e 20% Chardonnay

Gradazione alcolica
12,5°

Permanenza sui Lieviti : Tra 30 e 48 mesi

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore

Rosato con perlage persistente di grande finezza e spuma molto duratura.

Profumo

Leggermente Dolce e di buona intensità , con floreale di rosa e gelsomino in primo piano, poi scopriamo melograno, zafferano e ciliegia. Finale che ricorda anche i chiodi di garofano e il ribes.

Sapore

Morbido in bocca, equilibrato e di vivace freschezza con un finale sapido che si stringe su toni minerali che ricorda la pietra focaia e una sensazione di ciliegia molto accattivante.

Temperatura di servizio

Intorno a 10 gradi.



ENJOY WITH... 

Ideale come aperitivo, accompagna benissimo piatti elaborati a base di pesce e di carni Rosse.