



MONZIO COMPAGNONI
FRANCIACORTA

BRUT MILLESIMATO

0,75  LT

TIPOLOGIA DEL GUSTO

Brut con dosaggio intorno a 5 grammi litro

Denominazione di Origine

Controllata e Garantita

Franciacorta

Uve

80% Chardonnay e 20% Pinot Nero

Gradazione alcolica

12,5°

Permanenza sui Lieviti : Tra 30 e 48 mesi

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore

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

Profumo

A spiccare sono evidenti sentori di crosta
di pane, di pasticceria e di frutta secca come
la mandorla tostata e un finale che ricorda
la mela golden.

Sapore

Le sensazioni fresche ed acide sono equilibrate
da una morbidezza gradevole unite a note
di mela matura, che riempie ed accompagna
a lungo il palato.

Temperatura di servizio

Non troppo freddo per non perdere
la complessità di bocca, intorno a 8 gradi.



ENJOY WITH... 

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