



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.