MONZIO COMPAGNONI
FRANCIACORTA

EXTRA BRUT MILLESIMATO

0,75
1,5 LT

TIPOLOGIA DEL GUSTO
Con dosaggio intorno a 3 grammi litro

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita
Franciacorta

Uve
50% Chardonnay e 50% Pinot Nero

Gradazione alcoolica
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 prelevare sono le sensazioni di frutta bianca come la mela e la pera, ma anche il mallo di noce. Ottima pulizia al naso con note finali agrumate di pompelmo.

Sapore
Complesso al palato, secco , le uniche concessioni al dolce sono i ricordi di frutta e un leggerissimo finale di frutta esotica. La vena acida è in evidenza ed è reso fresco da una notra di mandarino

Temperatura di servizio
Intorno a 10 gradi.

ENJOY WITH...

Ideale con piatti delicati di pesce, perfetto con la vena dolce dei crostacei, ma anche sui risotti ai frutti di mare o con del sushi.
.