

Montedelma

# FRANCIACORTA BRUT



## CARTA DI IDENTITÀ

<b>PROVENIENZA:</b>	LOMBARDIA
<b>FORMATO:</b>	75 cl
<b>GRADI ALCOLICI:</b>	12,5 %
<b>UVAGGIO:</b>	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco



Le uve vengono raccolte a mano e tenute divise in base alla locazione del vigneto ed alla varietà del vitigno: così inizia la magia di Montedelma. Dopo un affinamento di 18 mesi, questo Franciacorta presenta un perlage con schiuma soffice e abbondante che scompare presto. Il sapore è armonico, persistente e ben equilibrato, mentre il profumo è intenso e complesso.

