

Montedelma

FRANCIACORTA BRUT



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	LOMBARDIA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	12,5 %
UVAGGIO:	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.

