

1701 Franciacorta

COCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Franciacorta Riserva

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), vigneti Brolo e Magri, coltivati in agricoltura biologica e biodinamica.

Vitigno 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero

Tipologia del terreno Terreno morenico profondo: sabbioso limoso, scheletro abbondante, sub-acido.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Vinificazione Prima fermentazione con lieviti indigeni, 80% in vasche d'acciaio e 20% in barrique di rovere francese di terzo passaggio.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti 60 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

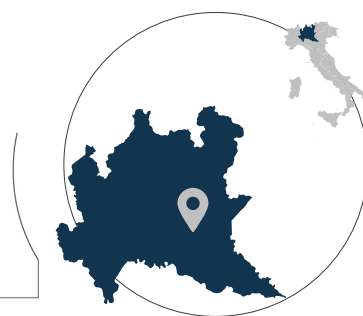
Colore Giallo paglierino tenue, perlage sottilissimo.

Profumo Al naso è fresco ed elegante, con note di frutta gialla e ricordi di crosta di pane.

Sapore Il sorso è pieno e ampio, bilanciato da un'elevata freschezza ed eleganza.

Abbinamenti Si abbina al meglio con antipasti di pesce, pesce in umido o al vapore e formaggi freschi.

Temperatura di servizio 8-10°



CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO



ENOLOGO | MARCO BENEDINI, GIULIO SALTI,
ADRIANO ZAGO (consulente esterno)



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.


VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI