



# Conti AZIENDA AGRICOLA Bettoni Cazzago

## Franciacorta Brut

Spumantizzato - Schaumwein durch klassische Methode aus Trauben Chardonnay (80%), roten und weißen Pinot (20%) in Flaschen mindestens 24 monatelang in der eigenen Gärung gereift und veredelt. Gelbe Farbe mit sanften Grüntönen.

Delikater Schaum, feines und andauerndes Perlage. Harmonischer Geschmack, reich an ausgeglichenem Duft, der an Waldblumen erinnert.

Vom Aperitif angenehmer Begleiter aller Gerichte bis zum Dessert.

Mit Temperatur von 8-10°C servieren.

In den besten Jahren wird er durch eine auf 37 Monate verlängerte Veredelung "Millesimato" (mit Jahrgangsangabe).

### **Chemische Eigenschaften:**

Alkohol 12,50% Vol.

Totaler Säuregehalt 6,50 %

pH 3,20

Zuckerrückstand:7,50%



**Azienda Agricola Conti Bettoni Cazzago**

Via Marconi 6 - 25046 Cazzago S. Martino (BS) - Tel. e Fax 39.030.7750875  
www.contibettonicazzago.it - aziendagricola@contibettonicazzago.it