



# Conti AZIENDA AGRICOLA Bettoni Cazzago

## *Franciacorta Santa Giulia*

Spumantizzato - Schaumwein durch klassische Methode aus Trauben Chardonnay (90%) und rotem Pinot (10%).

In Flaschen länger als 24 Monate in der eigenen Gärung gereift und veredelt.

Strohgelbe Farbe mit grünlichem Farbreflex.

Dünnes, reichhaltiges und andauerndes Perlage. Lebhafter Geschmack mit ausgezeichneter Andauer und Vielschichtigkeit. Intensiver Geruch mit Erinnerung an Trockenblumen und reife Früchte.

Ausgezeichnet zum Aperitif und zu Vorspeisen; ist auserlesen auch zu den Vor- und Hauptgerichten, ganz besonders zu Fisch und weißem Fleisch. Optimal zu Käse, vorzugsweise Parmesan.

Nur bei einer Temperatur von 8-10°C servieren.

### **Chemische Eigenschaften:**

Alkohol 12,50%

Totaler Säuregehalt 6,00%

pH 3,20

Zuckerrückstände 8,0%



**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