



Conti AZIENDA AGRICOLA Bettoni Cazzago

Franciacorta Brut selezione Tetellus

Spumantizzato - Mit auserlesenen Trauben Chardonnay (85%) und roter Pinot (15%) wird durch die klassische Methode ein in der Flasche länger als 24 Monate in der eigenen Gärung gereifter und veredelter Schaumwein erzeugt.

Strohgelbe Farbe intensiv grüner Nuance.

Harmonischer Schaum, feinperlig, breiter und auserlesenster Geschmack.

Vielfältiger Duft mit Geruch reifer Frucht und Gewürze.

Ausgezeichnet als Aperitif, begleitet er auf vorzügliche Art alle Gerichte bis zum Käsenachtisch.

Mit einer Temperatur von 8 – 10°C servieren.

Vor allem in positiven Jahren wird er “Millesimato” (mit Jahrgangsangabe), indem seine Veredelung in der Flasche um mehr als 37 Monate verlängert wird, damit seine organoleptische Eigenschaft ganz besonders hervortritt.

Chemische Eigenschaften:

Alkohol 12,5% Vol.

Totaler Säuregehalt 6,5%

pH 3,10 – 3,15

Zuckerrückstand 6,00-7,00 %



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