



Conti AZIENDA AGRICOLA Bettoni Cazzago

Franciacorta Brut

Spumantizzato col metodo classico, da uve Chardonnay (80%), Pinot nero e bianco (20%), maturato e affinato sui propri lieviti in bottiglia per almeno 24 mesi.

Colore giallo con leggerissimi toni di verde.

Spuma delicata, perlage fine e persistente.

Sapore armonioso e ricco di profumi equilibrati che richiamano i fiori di bosco. Dall'aperitivo si accompagna poi gradevolmente per tutto il pranzo fino al dessert.

Servire a 6°C.

Nelle annate migliori viene "millesimato" con un'affinamento prolungato oltre 36 mesi

Caratteristiche chimiche:

alcool 12,5% vol.

acidità totale 6,50 %

pH 3,20

zuccheri residui: 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