



# Conti AZIENDA AGRICOLA Bettoni Cazzago

## *Franciacorta Santa Giulia*

Spumantizzato col metodo classico, da uve Chardonnay (90%) e Pinot nero (10%).

Maturato e affinato sui propri lieviti in bottiglia per oltre 24 mesi.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Perlage sottile, abbondante e persistente. Sapore vivace con eccellente persistenza e complessità. Profumo intenso con richiamo ai fiori secchi ed alla frutta matura.

Eccellente per aperitivo ed antipasti; da un tocco di raffinatezza anche ai primi e secondi piatti, in particolare a base di pesce e carni bianche.

Ottimo con formaggi tipo grana.

Servire sempre alla temperatura di 6°C.

### **Caratteristiche chimiche:**

alcool 12,50%

acidità totale 6,00%

pH 3,20

zuccheri residui 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