



# Conti AZIENDA AGRICOLA Bettoni Cazzago

prodotti

## Franciacorta Brut selezione Tetellus

Spumantizzato col metodo classico, da uve selezionate Chardonnay (85%) e Pinot nero (15%) maturato e affinato sui propri lieviti in bottiglia oltre 24 mesi.

Colore giallo paglierino carico di sfumature verdi.

Spuma armoniosa, perlage sottile, sapore ampio e molto delicato.

Profumo variegato con sentori di frutta matura e di spezie.

Ottimo come aperitivo, accompagna in modo eccellente tutti i piatti fino al formaggio.

Va servito a 6°C.

Nelle annate particolarmente favorevoli viene “millesimato” prolungando l’affinamento in bottiglia per oltre 36 mesi per esaltarne al massimo le caratteristiche organolettiche.

### **Caratteristiche chimiche:**

alcool 12,5% vol.

acidità totale 6,5%

pH 3,10 – 3,15

zuccheri residui 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