



COLA

FRANCIACORTA



Brut

- **Tipologia del gusto** Brut dosato a 6 g/l
- **Acidità totale** 6,9 g/l
- **Denominazione di origine controllata e garantita** Franciacorta
- **Vitigni** Chardonnay 100%
- **Annata** S. A. (non dichiarata)
- **Produzione annua** 20.000 bottiglie
- **Gradazione alcolica** 12,5% vol
- **Bottiglia** champagnotta da 850 g vetro scuro maya
- **Tappo** a fungo in sughero Franciacorta
- **Etichetta** antracite metallizzato

SCHEDA ORGANOLETTICA

- **Colore** giallo oro pieno, spuma e perlage fine e persistente
- **Profumo** spiccato sentore di crosta di pane, di biscotto, di frutta secca e lievito
- **Sapore** freschezza ed acidità unite ad una elegante morbidezza
- **Contiene solfiti**

CENNI DI TECNICA ENOLOGICA

Dopo la vinificazione, tutta realizzata con pressatura pneumatica max 1,4 atm/bar, uve caricate a nastro intere, si procede alla realizzazione della cuvée nella primavera successiva – La liquer de tirage (24 g/l di zucchero) conferisce una pressione di 6 atmosfere ed un elegante perlage, fine e persistente – Dopo la sboccatura la bottiglia viene abbiagliata e subisce un affinamento di 3 mesi prima della commercializzazione.

- **Temperatura di servizio** 8-10 °C
- **allergeni** Contiene solfiti
- **Abbinamenti** indicato come aperitivo ma va benissimo anche a tutto pasto sia con piatti elaborati – con salse e fondi – sia a base di pesce e di carni bianche