



## Franciacorta Millesimato dosaggio zero 2019

- **Tipologia del gusto** dosaggio zero
- **Acidità totale** 6,3 g/l
- **Denominazione di origine controllata e garantita** Franciacorta
- **Vitigni** Chardonnay 100%
- **Annata** 2019
- **Produzione annua** 4.743 bottiglie
- **Gradazione alcolica** 12,5 % vol
- **Bottiglia** champagnotta da 850 g vetro scuro
- **Tappo** a fungo in sughero Franciacorta
- **Etichetta** oro pallido satinato

### SCHEDA ORGANOLETTICA

- **Colore** giallo oro pieno, spuma abbondante e perlage fine e persistente
- **Profumo** profumi evoluti a spiccato sentore di crosta di pane
- **Sapore** freschezza ed acidità unite ad una elegante morbidezza

### 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 – 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