



Lancini

FRANCIACORTA



BRUT

FRANCIACORTA

UVE: Chardonnay, Pinot Nero

VENDEMMIA: Durante la seconda decade di Agosto

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice a bassa resa.
fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata.

TIRAGGIO: Durante la primavera seguente alla vendemmia.

AFFINAMENTO: Oltre 24 mesi sui lieviti
+ 6 mesi post sboccatura

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

NOTE DEGUSTATIVE: Al naso si riconoscono profumi di frutta matura e note di agrume.
All'assaggio colpisce la freschezza e l'equilibrio, derivante dalla struttura del Pinot Nero e dall'eleganza dello Chardonnay.

ABBINAMENTI: È ideale come aperitivo o può essere abbinato a tutto pasto con una grande varietà di piatti non eccessivamente speziati. Accompagna le pietanze senza mai sovrastarle, bilanciandole grazie alla spiccata freschezza.

DOSAGGIO: 5 g/L

ALCOL: 12,5 % vol.

FORMATI: Bottiglia 0.75 L