



MARCHIO

VINO

Franciacorta Brut

DENOMINAZIONE

D.O.C.G.  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

REGIONE

Lombardia



UVE

Chardonnay

COLORE



Giallo dorato intenso

GUSTO



Spumante

Brut

GRADAZIONE  
ALCOLICA

12,5 %

RESIDUO  
ZUCCHERINO

9 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Delicate note fruttate di mela golden e banana e fragranti sentori di crosta di pane

SAPORE

Raffinato ed elegante, dall'acidità equilibrata e dal finale persistente

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo ma perfetto per accompagna ogni portata, dall'antipasto fino al dessert

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO

8-10 °C

CURIOSITA'

Secondo una storica leggenda, pare che il nome di questa zona si debba a Carlo Magno che, sceso in questi territori per combattere i Longobardi, rimase così affascinato da tali luoghi che gli ricordavano la sua terra natia da soprannominarli "piccola Francia".

In realtà il nome Franciacorta deriva da "Franzacurta", che a sua volta viene dal latino "francae curtae" cioè "corti", nel senso di corti monastiche, "franche", ovvero esenti dai tributi vescovili. E' in queste proprietà appartenenti al clero che si sviluppa nel XV secolo la viticoltura e da fonti storiche documentate sappiamo che già nel XVI secolo erano conosciuti i processi di fermentazione in bottiglia per la produzione dei vini spumanti.



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	10,1 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	85
BOTT/PALLET	510
PESO LORDO PALLET	880 KG