

# Brut

Franciacorta DOCG

Faccoli Franciacorta

---

Il Franciacorta Docg Brut dell'azienda Faccoli Franciacorta è il prodotto più richiesto dal mercato, e in quest'ottica l'azienda lo intende facile e di pronta beva: il giusto compromesso tra personalità ed evoluzione, per accontentare un pubblico ampio. Una bollicina in equilibrio tra filosofia aziendale e esigenze commerciali.

---

## CARATTERISTICHE

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Tipo</b>                  | Spumante   |
| <b>Sottotipo</b>             | Bianco   |
| <b>Disciplinare</b>          | Franciacorta                                     |
| <b>Denominazione</b>         | DOCG   |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia   |
| <b>Regione di produzione</b> | Lombardia  |
| <b>Localizzazione</b>        | Monte Orfano                                     |
| <b>Vitigno</b>               | Chardonnay 60% ;Pinot Bianco 20% ;Pinot Nero 20% |
| <b>Gradazione</b>            | 12.50 % vol.                                     |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt)                               |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Colore</b>                  | Giallo paglierino sapore                                 |
| <b>Gusto</b>                   | Lungo, morbido e fragrante                               |
| <b>Profumo</b>                 | Fine, di lievito e frutta matura                         |
| <b>Abbinamenti</b>             | Secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 6° - 8°  |

## DATI DI PRODUZIONE

|                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| <b>Vinificazione</b> | Fermentazione in bottiglia |
| <b>Affinamento</b>   | Minimo 18 mesi sui lieviti |