

# Extra Brut

Franciacorta DOCG

Faccoli Franciacorta

---

Il Franciacorta Docg Extra Brut dell'azienda Faccoli Franciacorta è la tipologia meno comunicata del territorio: si rivolge ad un pubblico particolare, dati i dosaggi minimi; è adatto a palati che cercano prodotti estranei ai convenzionali criteri di piacevolezza. L'extra brut Faccoli è la tipologia che distingue l'azienda, il prodotto in cui si identifica e attraverso il quale cerca l'affermazione del proprio marchio.

---

## 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, secco e pulito
<b>Profumo</b>	Intenso di lievito e crosta di pane
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pesce, 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 24 mesi sui lieviti