

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

Tipo Spumante

Sottotipo Bianco

Disciplinare Franciacorta

Denominazione DOCG

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Lombardia

Localizzazione Monte Orfano

Vitigno Chardonnay 60% ;Pinot Bianco 20% ;Pinot Nero 20%

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino sapore

Gusto Lungo, secco e pulito

Profumo Intenso di lievito e crosta di pane

Abbinamenti Primi con pesce, secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche

Temperatura di servizio 6° - 8°

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione Fermentazione in bottiglia

Affinamento Minimo 24 mesi sui lieviti