



CONTI DUCCO
Franciacorta



*Blanc
de Blancs Brut*
d.o.c.g. millesimato

È il Franciacorta per eccellenza: viene prodotto solo nelle migliori annate e dai vigneti a Chardonnay più vocati. Dopo una breve maturazione in barrique di una frazione della cuvée, viene affinato sui lieviti per un periodo minimo di 36 mesi (30 da disciplinare Franciacorta) e l'utilizzo di liqueur d'expédition estremamente naturali conferiscono a questo Franciacorta caratteristiche uniche ed intriganti dove la complessità non è mai prescindibile dalla piacevolezza!

Tipologia: Franciacorta D.o.c.g. Brut Millesimato

Vitigni: 100% Chardonnay

Resa Per Ettaro Media: 60 q.li

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: Pressatura Soffice, Fermentazione in Acciaio Inox e in Barriques con lieviti selezionati, Rifermentazione in Bottiglia

Affinamento Minimo: 36 Mesi in Bottiglia

Numero Bottiglie Prodotte/Anno: 30.000 Numerate.

Colore: Giallo Paglierino

Perlage: Fine, Ricco, Persistente

Profumo: Intenso, Complesso

Sapore: Elegante e Armonico

Abbinamenti: Ideale a tutto pasto, ottimo con risotti e primi piatti

Temperatura di Servizio: 6/8 °C

Conti Ducco

Via degli Eroi, 70 - Franzione Camignone
25050 Passirano (BS) Italia

tel. +39 030 6850566 - fax +39 0306850586
info@contiducco.it - www.contiducco.it