



## Franciacorta Brut Nature Aureum Riserva

E' un Franciacorta Nature, una fantasia di luce dorata, carico di energia trattenuta e di lamelle cristalline che, sfaldandosi nel calore del palato, rilasciano il sapore prolungato di un'anima che, nel lungo e silenzioso affinamento sui lieviti ha fatto sintesi della molteplicità degli aromi che la natura ha donato all'uva e l'uva al vino.

Al naso prevale il profumo dello zafferano selvatico (fiore delle nostre Prealpi) dagli stimmi giallo dorato e dall'aroma simile al miele, combinato con il profumo del lievito madre affinato al buio della notte. La trama soffice e vellutata della spuma dona un senso di ambrata leggerezza al gusto. Vino da grandi occasioni ottenuto nelle migliori annate dal migliore vitigno aziendale.

Servire a temperatura 6°/8°.

- **Franciacorta D.O.C.G.**
- **Uvaggio**  
70% Chardonnay, 30% Pinot nero selezionati
- **Affinamento**  
Almeno 10 anni sui lieviti; dopo la sboccatura altri 5 mesi di riposo in cantina.
- **Commercializzazione**  
Dopo minimo 11 anni dalla vendemmia.
- **Alcool**  
12,5% Vol.
- **Residuo zuccherino**  
1g/l
- **Acidità totale**  
6,50 g/l
- **pH**  
3,15
- **Pressione**  
6,00 atm