



Marzaghe

FRANCIACORTA



Franciacorta Extra Brut D-Istinto Millesimato

Franciacorta di pura sensibilità ottenuto dalle migliori uve delle migliori annate accuratamente selezionate. La parziale fermentazione in barrique di rovere ed il lungo affinamento sui lieviti donano ad ogni bicchiere morbidezza e struttura complessa, sfocianti nel piacevole occhieggiare di vaniglia, mandorla e noce, unito alla fragranza della crosta del pane appena sfornato.

Vino da tutto pasto, esalta i sapori di ogni piatto senza mai prevalere.

Servire a temperatura 6°/8°.

- **Franciacorta D.O.C.G.**
- **Uvaggio**
80% Chardonnay, 20% Pinot nero selezionati e proveniente da Cru diversi.
- **Affinamento**
Almeno 8 anni sui lieviti; dopo la sboccatura altri 5 mesi di riposo in cantina.
- **Commercializzazione**
Dopo minimo 9 anni dalla vendemmia.
- **Alcool**
12,5% Vol.
- **Residuo zuccherino**
4,20 g/l
- **Acidità totale**
6,80 g/l
- **pH**
3,05
- **Pressione**
5,60 atm