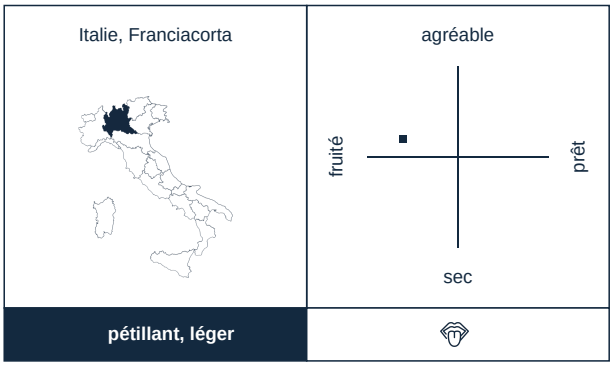
FRANCIACORTA BRUT DOCG DOCG

LA MONTINA



Avec ses bulles dune grande finesse et ses arômes fruités soutenus par des notes de levure et de noisette et des touches florales, ce Franciacorta figure parmi les meilleurs dItalie. Le dosage discret (9 g/l), tout comme la structure fruitée et la Brut bulles délicates, laissent une impression très favorable tant au palais que dans la finale bien soutenue. Ce vin mousseux ne craint pas la comparaison avec les grands exemples français et fait plus que tenir tête à bon nombre dentre eux.



Chardonnay, Pinot Nero

Maturité optimale: 1 - 2 Années

Fermentation en bouteille sur lie pendant au moins 24 mois (metodo tradizionale)

fruité, fleurs douces, noix, levure

amuse-bouche/hors-d'oeuvre, poisson, volaille

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873