



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