



# CLASSIC-METHOD SPARKLING WINE

## Valsellera Brut

Il **Valsellera Brut** è frutto della grande tradizione di Casa Francone nella produzione di **spumanti Metodo Classico**. Selezionando le partite più adatte di Pinot nero e Chardonnay si ottiene un vino che, durante l'affinamento sui lieviti in bottiglia, raggiunge grande finezza ed eleganza. La tecnica di vinificazione classica è lunga e paziente, ma solo così la fragranza dello Chardonnay e il corpo del Pinot nero possono fondersi con il piacevole aroma di crosta di pane ceduto dai lieviti.

The **Valsellera Brut** is the result of the great Francone experience gained in producing **classic-method sparkling wines**. The best selections of Pinot noir and Chardonnay grapes provide an extremely fine wine, after ageing on yeast lees in bottles. This winemaking method requires time and patience, if excellent results are to be achieved in balancing Chardonnay's bouquet, Pinot noir's body and pleasant bread crust aroma - caused by yeasts' action during fermentation.

**Vigneti** San Cristoforo e Tetti - Comune di Neive

**Vineyards** San Cristoforo and Tetti - Municipality of Neive

**Vitigno** 80% Chardonnay - 20% Pinot nero

**Grape varieties** 80% Chardonnay - 20% Pinot noir

**Vinificazione** Vendemmia manuale a inizio settembre. Pressatura soffice di uve intere, chiarificazione e fermentazione a bassa temperatura. Seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per 18 mesi.

**Winemaking** Manual harvesting in early September. Soft pressing of whole grapes, clarification and low temperature fermentation. In-bottle fermentation and ageing on yeast lees for 18 months.

**Degustazione** Colore giallo dorato brillante. Bouquet fruttato di pesca e albicocca che si fonde a sentori di crosta di pane. Al palato è fresco, morbido, equilibrato e sapido, con aromi fruttati. Il retrogusto è piacevolmente secco accompagnato da note di nocciola tostata.

**Tasting notes** Brilliant golden yellow in colour. Fruity bouquet of peach and apricot with bread crust notes. Fresh, smooth, balanced and tasty in mouth with pleasant fruity tones. Nice dry aftertaste with toasted hazelnut sensations.

**Epoca di beva** Tra 3 e 24 mesi dalla sboccatura.

**Best drunk** from 3 up to 24 months after disgorging.

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C

**Serving temperature** 44-46 °F

### Abbinamenti

Il perlage fine e persistente esalta l'aroma del Valsellera Brut, rendendolo ideale come aperitivo e in abbinamento a piatti a base di pesce, antipasti e primi delicati.

### Pairings

The fine and persistent perlage of the Valsellera Brut with its enthralling aroma make it a perfect aperitif wine or an ideal companion for fish dishes, appetizers and delicate first courses.

FRANCONE

