

FRANCONE



Spumante Metodo Classico 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 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 si fonde con il piacevole aroma di crosta di pane ceduto dai lieviti.

Vigneti

Nelle Langhe

Vitigno

Chardonnay

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 almeno 20 mesi.

Epoca di beva

Tra 3 e 24 mesi dalla sboccatura.

Temperatura di servizio

6-8 °C

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.

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.



Francone sas
Via Tanaro, 45 - 12052 Neive (CN)
tel +39 0173 67068 - fax +39 0173 677560
francone@franconevini.com - www.franconevini.com