



CABOCHON
FRANCIACORTA



CABOCHON BRUT

Franciacorta D.O.C.G.



SONO: Spumante

SEDE AZIENDALE:

Bornato di Cazzago S.Martino (Bs)

LE MIE UVE:

Chardonnay 70% e Pinot nero 30%

LE MIE PECULIARITÀ:

Colore giallo intenso ma brillante, il perlage è fine e persistente. All'olfatto è preciso con sensori di nespola e mandorla fresca. Gusto ricco, denso e di grande personalità. Chiusura citrina con finale ammandorlato, tipico del Cabochoon.

Affinamento sui lieviti: almeno 36 mesi.

Residuo zuccherino: 7 g/l

SERVIMI A:

6-8°C

ABBINAMI CON:

Ideale come aperitivo, a tavola con primi piatti, pesci e carni bianche



I AM: Sparkling wine

HEADQUARTERS:

Bornato di Cazzago S.Martino (Bs)

MY GRAPES:

Chardonnay 70%, Pinot nero 30%

MY PECULIARITIES:

Intense and bright yellow in the colour, the perlage is fine and persistent. It has a precise bouquet with loquat and almond scents. The taste is dense and rich. Almond and citrine finale, typical of the Cabochoon.

Ageing on the lees: at least 36 months

Residual sugar: 7 g/l

SERVE ME AT:

6-8°C

MATCH ME WITH:

Ideal as an aperitif, with main courses, fish and white meats