

NOBLEBLANC BLANC DE BLANCS

Franciacorta D.O.C.G.



SONO: Spumante Brut

SEDE AZIENDALE: Gussago (BS)

LE MIE UVE: Chardonnay 100%

LE MIE PECULIARITÀ:

Giallo paglierino tenue con evidenti riflessi verdi, la bollicina è fine e ben amalgamata. Al naso si presenta elegante e raffinato con sentori di fiori bianchi ed erbe aromatiche, il tutto sfumato da piacevoli note vanigliate tipiche dello chardonnay in purezza. Al gusto è cremoso e morbido, delicato pur conservando una sapidità tipica aziendale.

Affinamento sui lieviti: minimo 24 mesi

Residuo zuccherino: 8 g/l

SERVIMI A: 6-8° C

ABBINAMI CON:

Ideale con crudità di mare, crostacei, tartare di pesce o carne.

I MIEI RICONOSCIMENTI:



I AM: Sparkling Brut wine

HEADQUARTERS: Gussago (BS)

MY GRAPES: Chardonnay 100%

MY PECULIARITIES:

Light straw yellow in the color with clear green reflections, the bubble is neat and well blended. The bouquet is elegant and refined with hints of white flowers and aromatic herbs, all veiled by pleasant vanilla notes, typical of pure chardonnays. The taste is creamy and soft, delicate while retaining a typical sapidity.

Ageing on lees: at least for 24 months

Residual sugar: 8 g/l

SERVE ME AT: 6-8° C

MATCH ME WITH:

Ideal with raw fish, crustaceans, meat or fish tartare.

MY AWARDS:

