

NOBLENOIR BLANC DE NOIR

Franciacorta D.O.C.G.



SONO: Spumante Brut

SEDE AZIENDALE: Gussago (BS)

LE MIE UVE: Pinot Nero 100%

LE MIE PECULIARITÀ:

Oro bianco con leggeri riflessi paglierini, brillante e cristallino. Spuma soffice e cremosa di grande persistenza. Perlage sottile, elegante e continuo.

Al naso si riscontra il Pinot Nero nella sua massima espressione. Al gusto è complesso e deciso, si apre con delicate note fruttate, fresche e minerali, evolvendo con sentori di miele d'acacia e frutta secca.

Affinamento sui lieviti: minimo 24 mesi

Residuo zuccherino: 4 g/l

SERVIMI A: 6-8° C

ABBINAMI CON:

Ideale a tutto pasto, esalta pietanze a base di riso, pasta, carni bianche, pesce, formaggi freschi e di media stagionatura. Accompagna i piatti tipici della Franciacorta.



I AM: Sparkling Brut wine

HEADQUARTERS: Gussago (BS)

MY GRAPES: Pinot Nero 100%

MY PECULIARITIES:

White gold color with light yellow straw reflections, brilliant and crystalline. Soft and creamy mousse, of great persistence. Fine and elegant perlage. In its bouquet Pinot Noir is found in its highest expression. The taste is complex and intense. It starts with delicate fruity, fresh and mineral notes, evolving with hints of acacia honey and dried fruit.

Ageing on lees: at least for 24 months

Residual sugar: 4 g/l

SERVE ME AT: 6-8° C

MATCH ME WITH:

Ideal throughout the whole meal, it accompanies typical dishes of the Franciacorta area and exalts dishes of rice, pasta, white meat, fish, fresh and mid-aged cheese.