



BLANC DE BLANCS BRUT

Franciacorta D.O.C.G.



CAVALLERI
Franciacorta

SONO: Spumante
SEDE AZIENDALE:
Erbusco (Bs)

LE MIE UVE:

Chardonnay 100% proveniente per il 75%
dalla vendemmia 2013, per il 20% dalla
2011 e per il 5% dalle 2010 e 2009

LE MIE PECULIARITÀ:

Cuvée: fermentazione in acciaio (82%),
in botte grande di rovere (10%)
e in barrique vecchie (8%).

Affinamento sui lieviti: Minimo 2 anni

Remuage: Manuale di 4 settimane

Zuccheri: 2 gr/l

SERVIMI A:
6-8° C

ABBINAMI CON:

Eccellente come aperitivo, da abbinare ad
una classica tartare di salmone.

MY AWARDS:



I AM: Sparkling wine

HEADQUARTERS:
Erbusco (Bs)

MY GRAPES:

Chardonnay 100%, of which 75% from har-
vest 2013, 20% from 2011 and 5% from 2010
and 2009

MY PECULIARITIES:

Cuvée: fermentation and ageing in
steel tanks (82%), big oak barrels (10%)
and old barrique (8%)

Aging on lees: At least 2 years

Remuage: Manual 4 weeks

Sugars: 2 gr/l

SERVE ME AT:
6-8° C

MATCH ME WITH:

Excellent as an aperitif, to match with a
salmon tartare.

I MIEI RICONOSCIMENTI

