



CAVALLERI
Franciacorta



SONO: Spumante

SEDE AZIENDALE:
Erbusco (Bs)

LE MIE UVE:
Chardonnay 100%

LE MIE PECULIARITÀ:

Cuvée: fermentazione e affinamento in acciaio per l'85%, in botte grande di rovere per il 10% e in barrique per il 5%

Affinamento sui lieviti: minimo 48 mesi

Remuage: Manuale di 4 settimane

Zuccheri: 1 gr/lt

SERVIMI A:
6-8°C

ABBINAMI CON:
Ottimo come aperitivo, si abbina a ricchi primi e secondi a base di pesce.

MY AWARDS:

ttttt 2012

PAS DOSÉ

Franciacorta D.O.C.G.



I AM: Sparkling wine

HEADQUARTERS:
Erbusco (Bs)

MY GRAPES:
Chardonnay 100%

MY PECULIARITIES:

Cuvée: 80% fermented in steel tanks and 20% in big oak barrels, and old barrique (5%)

Aging on lees: at least 48 months

Remuage: Manual, 4 weeks

Sugars: 1 gr/lt

SERVE ME AT:
6-8°C

MATCH ME WITH:

Excellent as an aperitif, it combines well with fish-based dishes.

I MIEI RICONOSCIMENTI:

2012 ttttt

