

Spumante Franciacorta DOCG Brut

Ricci Curbastro

Le Franciacorta pour sublimer votre apéritif



Description:

Vin effervescent plein de charme et aux nombreuses facettes, produit par le domaine familial Ricci Curbastro.

Note de dégustation:

Jaune moyen, reflets dorés. Bouquet élégant, marqué par des notes fleuries fines, avec aussi le parfum de la pomme Golden et une touche de menthe citronnelle; se termine par une fine note de levure. Très équilibré et fruité en bouche, finement structuré et souligné d'une fine mousse; longue finale de fruits jaunes, à la note légèrement épicée.

Accompagne idéale:

Idéal avec les antipasti, les gressins, le risotto et les terrines de légumes. Il peut aussi bien se boire en apéro qu'accompagner une salade de fruits ou un panettone.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

Italie

Région:

Lombardie

Sous-région:

Franciacorta

Producteur:

Ricci Curbastro

Notation(s):

Falstaff 91/100

Elevage:

24 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

60% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 10% Pinot Nero

Référence:

05551--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Spumante Franciacorta DOCG Brut

Ricci Curbastro

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 91/100
Cépage(s):	60% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 10% Pinot Nero
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés