

70861 – +39 Franciacorta Brut DOCG Magnum

Descrizione

Dai terreni della Franciacorta, uno dei luoghi italiani più vocati per la produzione di spumanti, nasce il nostro +39 Franciacorta Brut. Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, con perlage fine e persistente, al naso mostra sentori di crosta di pane e lievito arricchiti da delicate note di agrumi e di frutta secca. Un vino sapido e fresco, ideale a tutto pasto o come aperitivo.

Descrizione breve

Dai terreni della Franciacorta, uno dei luoghi italiani più vocati per la produzione di spumanti, nasce il nostro +39 Franciacorta Brut. Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, con perlage fine e persistente, al naso mostra sentori di crosta di pane e lievito arricchiti da delicate note di agrumi e di frutta secca. Un vino sapido e fresco, ideale a tutto pasto o come aperitivo.

Partner - Produttore

Locanda Italia ha selezionato Vittorio Festa, abruzzese, tra i più premiati e conosciuti enologi italiani, appassionato e profondo conoscitore della propria terra di origine e di tutto il patrimonio vitivinicolo nazionale e Diamond Group, team di produttori professionisti, intenditori ed appassionati di vino, con sede in Franciacorta. Partendo da una cantina situata all'interno delle mura del castello di Coccaglio e da numerose altre cantine partner in tutto il paese, distribuiscono nel mondo alcuni dei migliori vini italiani.

Condizioni di conservazione e modalità d'impiego

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Si consiglia di bere tra gli 8 e i 10 gradi.

È ideale a tutto pasto o come aperitivo.

Ingredienti

80% uva Chardonnay, 20% una Pinot Nero.

Grado alcolico

12,5%

Formato

1,5 l