



TERRE D'AENÒR

GRADI DI STILE



## Franciacorta Brut

### UNA NUOVA DEFINIZIONE DI GIOIA

#### UVAGGIO

90% Chardonnay, 10% Pinot Nero.

#### COLORE

Colore paglierino di buona maturità, con effervescenza vivace e continua.

#### BOUQUET

Il profumo rimanda fin da subito a una certa maturità, con sentori di miele, fieno e frutta bianca matura; dimostra aromi classici di panificazione uniti a lieve speziatura dolce. Il tempo ha permesso di raggiungere la fusione delle varie sfumature odorose.

#### GUSTO

La bocca ripropone le tinte più gialle e ocra, con la frutta a guscio sugli scudi, seguita da lievi sfumature linfatiche di erbe spontanee. L'equilibrio è perfetto, tutte le componenti occupano il palcoscenico del gusto. Il ritorno del miele accompagna verso il finale che si dimostra sorprendentemente lungo.

#### ABBINAMENTI

Il Franciacorta per antonomasia, perfetto fin dall'aperitivo, accompagna stuzzichini sfiziosi, crostini con formaggi, creme di verdure, salumi grassi come lardo e pancetta, così come gli antipasti delle tradizioni territoriali italiane, dal vitello tonnato fino ai flan di verdure con fonduta.

#### POTENZIALE EVOLUTIVO

3-4 anni.

#### POTENZIALE DI CONSERVAZIONE

7-8 anni.

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol.

#### RESIDUO ZUCCHERINO

5.5 g/L.

#### SOLFOROSA

< 55 mg/L.

#### PERMANENZA SUI LIEVITI

Superiore a 22 mesi.



Società Agricola Primavigna e Terre d'Aenòr S.a.s - Via A. Volta 22, Provaglio d'Iseo (BS)

terredaenor.com