



Per una corretta gestione dell'imballaggio al termine dell'utilizzo:

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO
GL 71	ALU 41	FE 40	FOR 51
Vetro	Alluminio e Metallo	Alluminio e Metallo	Sughero
RACCOLTA DIFFERENZIATA			Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici
<i>Verifica le disposizioni del tuo Comune Separa le componenti e conferiscile in modo corretto</i>			

## BRUT DONNA ELISABETTA

### Franciacorta Brut D.O.C.G.

È un brut vivace dal profumo soave e dalle esuberanti bollicine, dedicato alla nonna Elisabetta. Un brillante giallo paglierino accompagna l'intensa esperienza di bouquet fruttato e floreale, accarezzato da delicate punte di lievito e crosta di pane appena sfornato.

It is a lively brut with a suave bouquet and exuberant bubbles, dedicated to Grandma Elisabetta. A brilliant straw yellow goes with the intense experience of fruity and floral bouquet, all together with some delicate hints of yeast and freshly baked bread crust.

**Denominazione:** Franciacorta D.O.C.G

**Vigneto d'origine:** Zona pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia

**Caratteristiche del terreno:** Medio impasto, di origine morenica

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Periodo di vendemmia:** Dalla terza decade di agosto alla prima decade di settembre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

**Vinificazione:** Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox termocontrollate

**Tiraggio:** Da maggio a giugno dell'anno successivo alla vendemmia

**Affinamento sui lieviti:** Durata media 45 mesi

**Dosaggio alla sboccatura:** Apporto in zuccheri pari a 5 g/l

**Note di degustazione:** La spuma è fine e intensa, il profumo è ricco di note fruttate (ananas, mela e pesca) e floreali (giglio, gelsomino e biancospino), la bocca è sapida, fresca e raffinata, con un finale persistente molto piacevole

**Abbinamenti:** Ideale all'aperitivo e a tutto pasto, ottimo accompagnamento per antipasti e delicati piatti di pesce e carni bianche

**Temperatura di servizio:** 6-8°C

**Gradazione alcolica:** 13% Vol.

**Pressione:** 6 atmosfere

**Formato:** Standard (0,75 L), Magnum (1,5 L)

**Type:** Franciacorta D.O.C.G

**Vineyards:** Foothills, Capriolo (BS), Franciacorta, Italy

**Soil characteristics:** Medium-textured, of morainic origin

**Cultivation system:** Guyot

**Harvest period:** From the third decade of August to the first decade of September. Manual harvesting into boxes, with sorting of the grapes on the wine

**Wine making:** Soft pressing, inox thermoconditioned basins fermentation process

**Draft:** From May to June of the year following the harvest

**Refinement:** In bottles for at least 45 months on yeasts

**Sugar residue:** 5 g/l

**Tasting notes:** The mousse is fine and intense, the bouquet is fruity (pineapple, apple and peach) and floral notes (lily, jasmine and hawthorn), the mouth is savory, fresh and refined, with a very pleasant lingering final flavor

**Matching:** Ideal for an aperitif and throughout a meal, an excellent accompaniment for hors d'oeuvres, delicate fish and white meat dishes

**Serving temperature:** 6-8°C

**Alcol:** 13% Vol.

**Pressure:** 6 atmospheres

**Sizes:** Classic (0,75 L), Magnum (1,5 L)