



TENUTA MORASCHI
FRANCIACORTA

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 termocoordinate

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)