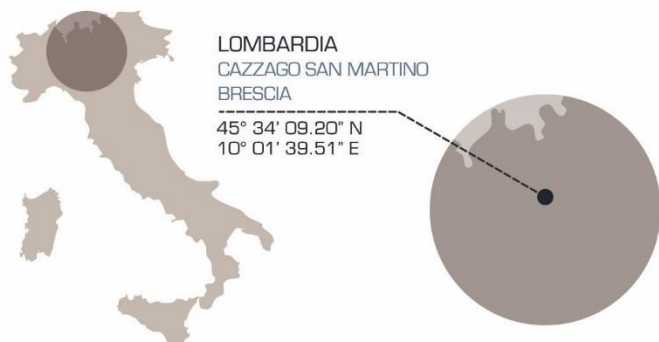


1701

CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



LOMBARDIA
CAZZAGO SAN MARTINO
BRESCIA

45° 34' 09.20" N
10° 01' 39.51" E



ANNO DI
FONDAZIONE
2011



VITIGNI
CHARDONNAY /
PINOT NERO



ESTENSIONE
TERRITORIO
10.5 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
60.000

VITIGNO

85% Chardonnay
15% Pinot Nero

PRODUZIONE

Circa 30.000 Bottiglie

AGRICOLTURA

Biologica e Biodinamica.
NO OGM e NO chimica di
sintesi

VINIFICAZIONE

Prima fermentazione
su lieviti indigeni in
vasche d'acciaio

AFFINAMENTO

24 Mesi sui lieviti

DOSAGGIO

0 g/l.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino tenue, con sottile perlage
Profumo elegante e fresco, di frutta gialla, camomilla e
crosta di pane.
Gusto fresco e persistente, dalla consistenza morbida e
cremosa.

ABBINAMENTI

Perfetto con antipasti di pesce affumicato, pesce in
umido o al vapore e formaggi freschi.

FRANCIACORTA BRUT NATURE



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com