

CONTI DUCCO  
*Franciacorta Vintage 2019*  
BLANC DE BLANCS

CONTI DUCCO

FRANCIACORTA MILLESIMATO BRUT 2019

INTEGRALMENTE PRODOTTO ALL'ORIGINE DALLA SOC. AGR. CONTI DUCCO - PASSIRANO - ITALIA

Edizione limitata, bottiglia N° 00153 di 15.333

BOTTIGLIA	GL 70	GABBIETTA	FE 40
VETRO		ALLUMINIO E METALLO	
CAPSULA	C/ALU 90	TIAPPO	FOR 51
ALLUMINIO		SUGHERO	
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE			

Sboccatura  
Lotto

75 cl e 13% vol

PRODOTTO IN ITALIA

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



Vincitore del premio Quattro Rose Camune di Vinipius 2020; la complessità del rovere francese, i lunghi affinamenti su lieviti selezionati, la purezza dello Chardonnay... creano un mix perfetto.

**Tipologia:** Franciacorta Docg Brut

**Varietà:** 100% Chardonnay

**Resa media per ettaro:** 60 q.li

**Età media vigneti:** 20 anni.

**Sistema di Allevamento:** Cordone speronato.

**Vinificazione:** Pressatura soffice, parte del mosto fermenta in acciaio inox a temperatura controllata e parte affina in barrique con lieviti selezionati, lenta presa di spuma in bottiglia.

**Affinamento:** Minimo 40 mesi in bottiglia.

**Numero Bottiglie Prodotte/Anno:** 15.333 numerate.

**Colore:** Giallo acceso.

**Perlage:** Fine e persistente.

**Profumo:** Raffinato, intenso e fruttato con profumi di pesca gialla matura, arancia candita e pan brioche che ben miscelati a lievi note di legno e leggeri sentori di lievito dei lunghi affinamenti sprigionano un'equilibrata ed intrigante eleganza.

**Sapore:** La complessità aromatica è molto persistente, lievi note vanigliate e tostate del passaggio in barrique rendono l'assaggio elegantemente pieno e ideale per l'abbinamento a tutto pasto, particolarmente indicato sui primi piatti di pesce e carni bianche, ottimo su tartare e superlativo sulle crudité di mare.

**Abbinamenti:** Ideale a tutto pasto, ottimo con risotti e primi piatti, superlativo con le crudité di pesce.

**Temperatura di servizio:** 6/8° C.