

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 SOLFITTI - 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.