

CAMEL  
di  
CONTI DUCCO  
*Franciacorta Dry*



Il Franciacorta che non ti aspetti: morbido, piacevole, che si adatta a tutti i palati. Magistrale compagno di aperitivi, si abbina perfettamente anche al dessert più delicato.

**Tipologia:** Franciacorta D.o.c.g. Dry

**Varietà:** 100% Chardonnay

**Resa media per ettaro:** 70 q.li

**Età media dei vigneti:** 15 anni

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato e guyot

**Vinificazione:** Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati, rifermentazione in bottiglia

**Affinamento medio:** 72 mesi in bottiglia.

**Colore:** Giallo paglierino.

**Perlage:** Fine, delicato, persistente

**Profumo:** Frutta secca tostata, fragrante.

**Sapore:** Morbido, fine, persistente.

**Abbinamenti:** Aperitivo, mousse di formaggio, dessert e pasticceria secca.

**Temperatura di servizio:** 6/8° C.

**CONTI DUCCO**  
**CAMEL FRANCIACORTA DRY**  
PRODOTTO ALL'ORIGINE DALLA SOC. AGR. CONTI DUCCO - PASSIRANO - ITALIA  
VITICOLTORI IN FRANCIACORTA

*Sboccatura  
Lotto*

PRODOTTO IN ITALIA

BOTTIGLIA	GL 71	GABBIETTA	FE 40
VETRO		ALLUMINIO E METALLO	
CAPSULA C/ALLU 00	TAPPO	FOR 51	
ALLUMINIO		SUGHERO	
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE			

**75 cl e 12,5% vol**

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENS SULFITES - ENTHÄLT SULFITE