

TERRE  
di  
CONTI DUCCO  
*Franciacorta Brut*

TERRE *di* CONTI DUCCO  
FRANCIACORTA BRUT

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

VITICOLTORI IN FRANCIACORTA

Sboccatura  
Lotto

BOTTIGLIA	GL 71	GABBIETTA	FE 40
VETRO		ALLUMINIO E METALLO	
CAPSULA C/ALU	80	TAPPO	FOR 51
ALLUMINIO		SUGHERO	
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE			

75 cl e 12% vol

PRODOTTO IN ITALIA

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



Terre di Conti Ducco Brut è integralmente prodotto all'origine e incarna la vera essenza del territorio da cui proviene mostrandosi senza segreti con la minima aggiunta di liqueur d'expédition.

È un esempio straordinario del forte legame con le nostre terre, di cui riflette la qualità e l'autenticità.

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

**Vitigni:** 100% Chardonnay

**Resa media per ettaro:** 80 q.li

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato e Guyot.

**Vinificazione:** Pressatura soffice, parte di fermentazione in barrique vecchie e fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati, rifermentazione in bottiglia

**Affinamento medio:** 30 mesi in bottiglia.

**Colore:** Giallo con riflessi verdolini.

**Perlage:** Fine, persistente.

**Profumo:** Crosta di pane, frutta secca.

**Sapore:** Fresco, sapido.

**Abbinamenti:** Aperitivo e a tutto pasto.

**Temperatura di servizio:** 6/8° C.