



2014 Spumante Franciacorta DOCG

Gualberto, Dosaggio Zero, Ricci Curbastro

Note de dégustation:

Jaune moyen, reflets dorés. Bouquet élégant, marqué par des notes légèrement florales, également Golden Delicious et un soupçon de menthe citronnée, enfin une fine note de levure. Très équilibré et fruité en bouche, finement structuré et soutenu par une fine mousse ; finale arrondie par le fruit jaune, longue avec une note légèrement épicée.

Accompagne idéale:

Idéal avec les antipasti, les gressins, le risotto et les terrines de légumes. Il peut aussi bien se boire en apéro qu'accompagner une salade de fruits ou un panettone.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Lombardie
Sous-région:	Franciacorta
Producteur:	Ricci Curbastro
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Référence:	0600514

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Spumante Franciacorta DOCG

Gualberto
Dosaggio Zero
Ricci Curbastro

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés