



## GRAN CUVÉE BRUT

Le variabili olfattive che contribuiscono a comporre questo Franciacorta sono una componente importante, ma non la sola, nel determinare la tipologia gusto-olfattiva che nettamente distingue questa Gran Cuvée dai Brut tradizionali. Infatti, più del 30% dei vini che costituiscono questa Gran Cuvée fermenta e matura per più di 7 mesi in piccole botti di rovere e contribuisce, in aggiunta alle restanti selezioni, a rendere perfetto l'equilibrio totale. Le uve utilizzate sono circa 72% Chardonnay e 28% Pinot Nero.

Spuma bianca, esuberante; perlage particolarmente minuto, serrato e persistente. Ha un colore giallo paglierino leggermente carico e brillante.

Profumo ben pronunciato, di particolare finezza e complessità, con note floreali dominanti di biancospino, artemisia e foglia secca di alloro.

Sapore asciutto, eccezionalmente elegante con aristocratico fondo di confettura e incenso assai persistente. Ha nerbo sostenuto in stoffa setosa ed eccellente razza.

Servire a 6 °C.

