



Franciacorta Extra Brut Museum Release 2008



Veste oro dal perlage vispo e minuto. Irradia aromi di frutta tropicale, miele, agrumi canditi, cremino alla nocciola e scintillii minerali. Al palato è strutturato e ricco, perfettamente calibrato dalla verve acida; lunga e sintonizzata al naso l'eco gustativa. Vino base maturato in acciaio e in barrique. Ben 108 mesi in bottiglia sui lieviti.

Abbinamento

Crostini di finferli e groviera, Salmone grigliato con salsa al prezzemolo

Franciacorta Brut Satèn 2015



Franciacorta Brut Rosé



Franciacorta Brut



Sebino IGT Passito 2012

