



Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2011

Uve: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

Gradazione: 12,5%

Prezzo: 41 €

Bottiglie: 8.000

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni

Grappoli: 5

Giallo dorato carico, spumeggiante. Bagaglio olfattivo disposto su note di frutta a polpa gialla, agrumi canditi, polline, caffè e cremino alla gianduia. Al gusto propone una struttura tesa e mousse cremosa, ma non manca il corredo fresco-sapido a conferire simmetria e a dare spessore gustativo. Allungo agrumato-fragrante per un finale appagante. Acciaio, barrique e tonneau per il vino base, poi 96 mesi sui lieviti.

Abbinamento

Risotto con scampi e draguncello



Franciacorta Brut Rosé Franciacorta Brut Sebino Pinot Nero 2013

