



NOBLE NOIR BRUT

Formati	750 ml	Residuo zuccherino	4 g/l
Gradazione	12,0 % vol.	Acidità totale	7.3 g/l
Uve	Pinot Nero (100%)	pH	2.92
Lotto	L 1117	Sovrapressione	6 bar
Affinamento su lieviti	min. 24 mesi	Anidride Solforosa tot.	52 mg/l

Colore oro bianco con leggeri riflessi paglierini, brillante e cristallino. Spuma soffice e cremosa di grande persistenza. Perlage sottile, elegante e continuo.

Profumo si riscontra il Pinot Nero nella sua massima espressione. Buona struttura e pienezza cremoso con un finale fresco e persistente.

Gusto complesso e deciso, si apre con delicate note fruttate, fresche e minerali, evolvendo con sentori di miele d'acacia e frutta secca.

Abbinamenti ideale a tutto pasto, accompagna alcuni piatti tipici della Franciacorta ed esalta pietanze a base di riso, pasta, carni bianche, pesce, formaggi freschi e di media stagionatura.

