



TERRE D'AENÒR



## Franciacorta Brut 2018

Il Brut Terre d'Aenòr rappresenta in modo eccellente il carattere e le potenzialità della cantina.

### VITIGNI

Frutto dell'assemblaggio di Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot nero, unisce vini provenienti da diversi appezzamenti. Come i grandi vini, ha origini sia dalle impostazioni del territorio e dalle sue caratteristiche intrinseche che dalle tecniche agronomiche adottate in vigna.

### VINIFICAZIONE

I grappoli selezionati sono il risultato di un'attenta coltivazione biologica e di tutti i processi di vinificazione fondamentali per preservare le particolarità tipiche del territorio. L'uso di pressature delicate, il controllo della temperatura in ogni fase delle fermentazioni, le fasi di affinamento su fecce nobili in piccoli carati di rovere e in acciaio, la vinificazione separata di ogni singolo appezzamento: tutto questo concorre a creare basi Franciacorta con profili aromatici e sensoriali unici.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Ha un colore paglierino luminoso, con perlage fine e persistente. Al naso è un fresco ed elegante connubio di profumi fruttati e sentori di panificazione; in bocca è consistente, equilibrato, con una cremosità avvolgente.

### ABBINAMENTI

Considerata una bollicina a tutto pasto, è ottimo per aperitivi e primi piatti ed esalta pietanze a base di carne e di pesce.