



TERRE D'AENÒR



Franciacorta Extra Brut 2018

Una bollicina dal potenziale evolutivo importante e dotata di grande personalità.

VITIGNI

Un Extra Brut che unisce l'eleganza dello Chardonnay e la corposità e struttura del Pinot Nero.

VINIFICAZIONE

L'Extra Brut Terre d'Aenòr nasce dall'assemblaggio di basi Franciacorta vinificate in terreni con una maggiore esposizione alla luce solare. Caratterizzato da un'esigua correzione zuccherina al momento della sboccatura, esprime caratteristiche sensoriali legate esclusivamente alla qualità delle uve.

NOTE ORGANOLETTICHE

Dotato di spuma morbida e un perlage fine e persistente, si fa notare per il suo colore paglierino molto brillante. Al naso è intenso e fa percepire aromi fruttati e agrumati che si fondono con toni di crosta di pane e pasticceria. In bocca risulta fresco, delicato, deciso, con un supporto acido e sapido significativo che stimola la salivazione.

ABBINAMENTI

Eccellente aperitivo, si sposa bene con formaggi stagionati e piatti importanti a base di pesce.