

La Vineria

di Montepulciano

AZIENDA AGRICOLA **LA FIOCA**

VINO: FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.



VITIGNI: CHARDONNAY E PINOT NERO

GRAPES: CHARDONNAY AND PINOT NOIR

PRESA DI SPUMA: METODO CLASSICO, MATURAZIONE SUI LIEVITI PER ALMENO 18 MESI. ULTERIORE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA DI 3 MESI PRIMA DELLA MESSA IN COMMERCIO

SPARKLING PROCESS: CLASSIC METHOD, MATURATION ON THE YEASTS FOR AT LEAST 18 MONTHS. FURTHER AGING IN THE BOTTLE FOR 3 MONTHS BEFORE THE MARKETING

ESAME VISIVO: COLORE PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI

COLOR: STRAW COLOR WITH GREENISH REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: PROFUMO FRESCO E DELICATO DI GIUSTA INTENSITÀ CON FRAGRANZA DI LIEVITO

AROMA: FRESH AND DELICATE PERFUME OF THE RIGHT INTENSITY WITH YEAST FRAGRANCE

ESAME GUSTATIVO: BUONA SAPIDITÀ E FRESCHEZZA, GRADEVOLMENTE ACIDULO

TASTE: GOOD SAPIDITY AND FRESHNESS, PLEASANTLY ACIDULOUS

