



Frescobaldi Brut Metodo Classico

Note tecniche

Altimetria

Varia

Superficie

40 Ha

Esposizione

Varia

Tipologia Suolo

Varia

Densità Impianti

3.500 piante per ha

Allevamento

Pergola Trentina

Età vigneto

Varia

Varietà Vino

Chardonnay

Grado Alcolico

12,50%

Conduzione

Manuale

Contenitori Fermentazione

Acciaio per la prima fermentazione,
bottiglia per la seconda

Durata Fermentazione

24 mesi di presa di spuma sui lieviti

Epoca Vendita

Fine settembre

Note degustative

Formati Disponibili

0,75 l, 1,5 l

Note Organolettiche

Frescobaldi Brut Metodo Classico appare di colore giallo paglierino, brillante, dal perlage finissimo e persistente. Al naso è fragrante, con note di frutta a pasta bianca; nitidi i sentori di burro e crosta di pane. Al tono fruttato, composito e complesso, si aggiungono ricordi di ananas e limone. In bocca risulta morbido, vellutato, con una vena acida rinfrescante e corpo solido ma senza eccessi. Il finale citrino allunga notevolmente la persistenza.

Abbinamento

Un tutto pasto di grande nobiltà,
ma anche valido con frutti di mare,
come cozze e vongole saltate in
tegame, crostacei o carne bianca
saltata in padella, come le
scaloppine di vitello ai carciofi o il
coniglio agli aromi.