



TERRE D'AENÒR

GRADI DI STILE



Franciacorta Extra Brut Millesimato

LA FORMA DEL DESIDERIO

UVAGGIO

85% Chardonnay, 15% Pinot Nero.

COLORE

Aspetto invitante, dal colore caldo, che tende al dorato, con effervescenza finissima.

BOUQUET

Il primo approccio odoroso è impreziosito dai toni dolci della pasticceria, la pasta gianduia, lievi note di caramello al burro salato, polvere di cannella e scorza d'arancia amara. Chiude virando verso la frutta gialla molto matura e l'esotico.

GUSTO

Il meglio di sé lo concede al palato, dimostrandosi polposo, con effervescenza e morbidezza che vanno a braccetto, regalando avvolgenza setosa. Il lungo finale riporta ai sentori maturi di biscotto frollino, caramella al malto d'orzo, ananas allo sciroppo e miele di castagno. Vino che va gestito come un bianco importante, con un calice che si allarga, a temperatura vicina ai 10°C.

ABBINAMENTI

Vino perfetto per la cucina del focolare, dell'amicizia e della convivialità, adatto alle paste con sughi gustosi, anche di carne, ai risotti cremosi a base di ortaggi e insaccati, le paste ripiene e le zuppe autunnali. Tra i piatti principali esalta i volatili da cortile con erbe e verdure.

POTENZIALE EVOLUTIVO

3-4 anni.

POTENZIALE DI CONSERVAZIONE

7-8 anni.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

1.5 g/L.

SOLFOROSA

< 55 mg/L.

PERMANENZA SUI LIEVITI

Superiore a 30 mesi.



Società Agricola Primavigna e Terre d'Aenòr S.a.s - Via A. Volta 22, Provaglio d'Iseo (BS)

terredaenor.com