



BREDASOLE

A LIQUE' ® FRANCIACORTA

E' ottenuto da una prevalenza di Chardonnay unita a Pinot nero e bianco, provenienti da un'unica vendemmia. Le due fermentazioni avvengono a temperature controllate e costanti e sono seguite da un prolungato riposo del vino sui propri lieviti che gli permetterà di acquisire corpo e carattere, complessità e persistenza.

A lique' si propone come Franciacorta essenziale, che intende dare la parola a vigna e *terroir* essendo privo (α) del contributo della *liqueur*.

Il colore è paglierino brillante. Il *perlage* minuto e continuo, esibisce nitidi profumi minerali, lievi sfumature fruttate e tenui richiami di erbe aromatiche.

Il sapore è decisamente secco e pulito, caratteristico nella sua sapidità, con un piacevole fondo di mandorla verde. Ottimo aperitivo, accompagna egregiamente crostacei e pesci ma è, essenzialmente, un vino da tutto pasto.

Temperatura di servizio: 8 - 9° C.