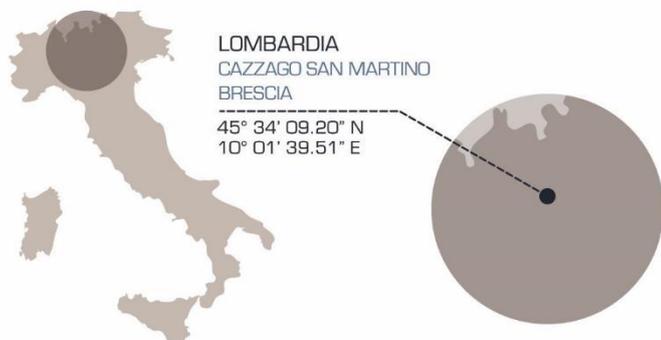


1701

CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



ANNO DI  
FONDAZIONE  
2011



VITIGNI  
CHARDONNAY /  
PINOT NERO



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
10.5 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
60.000

### VITIGNO

85% Chardonnay  
15% Pinot Nero

### PRODUZIONE

Circa 30.000 Bottiglie

### AGRICOLTURA

Biologica e Biodinamica.  
NO OGM e NO chimica di  
sintesi

### VINIFICAZIONE

Prima fermentazione  
su lieviti indigeni in  
vasche d'acciaio

### AFFINAMENTO

24 Mesi sui lieviti

### DOSAGGIO

0 g/l.

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino tenue, con sottile perlage  
Profumo elegante e fresco, di frutta gialla, camomilla e  
crosta di pane.  
Gusto fresco e persistente, dalla consistenza morbida e  
cremosa.

### ABBINAMENTI

Perfetto con antipasti di pesce affumicato, pesce in  
umido o al vapore e formaggi freschi.

## FRANCIACORTA BRUT NATURE



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com