



GRALÖ

FRANCIACORTA

EXTRA BRUT

EXTRA BRUT

Uvaggio:
100% Chardonnay

Vinificazione:
Fermentazione in acciaio

Residuo zuccherino:
1 gr/l

Gradazione alcolica:
12,5%

Colore:
Paglierino con riflessi tendenti al verde,
spuma bianca, Perlage persistente

Naso:
Al naso si apre con note di torrefazione
e frutta a pasta gialla

Palato:
L'ingresso al palato è rotondo e armonico con
un tannino bilanciato che riempie la bocca.
Si sviluppa con note di spezie verdi,
nella parte centrale si percepisce
la nota pungente dell'acidità.
Finale sottile ma lungo