



FACCIOLI

Passione, tradizione, vini.

Metodo Classico 96 mesi EXTRA BRUT

Una lunga fermentazione in bottiglia di 96 mesi ci regala un vino di grandissima fragranza e dai sapori classici.

Terreno: sabbioso limoso, leggermente calcareo

Vitigno: Garganega 100%

Raccolta: inizio settembre, rigorosamente a mano

Vinificazione: criomacerazione per 48 ore, successivamente spumantizzato con metodo classico

Fermentazione: in bottiglia per 96 mesi

Affinamento post liqueur: 90/120 giorni

Colore: cristallino, di tonalità giallo paglierino intenso, con perlage fine e persistente.

Profumi: intensi, complessi e fini, aromi di crosta di pane che si evolvono in fruttato fragrante con note minerali.

Sapore: fruttato con toni decisamente minerali e di lunga persistenza. Particolarmente robusto

Abbinamenti: ottimo con crostacei, pesce in generale, formaggi stagionati e salumi

Gradazione alcolica: 13%

Zucchero residuo: < 3 g/l

Temperatura di servizio: 4-6° C

AZ. AGRICOLA
FACCIOLI ENZO