



FACCIOLI

Passione, tradizione, vini.

Millimo

Metodo Classico 72 mesi
BRUT

L'esaltazione della Garganega, grazie alla spumantizzazione, crea un vino di particolare freschezza e grande distinzione

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 72 mesi

Affinamento post liqueur: 60/90 giorni

Colore: luminoso, giallo paglierino. Perlage fine e persistente

Profumi: complessi ed intensi, dove spiccano profumi floreali e di frutta dolce e leggermente matura

Sapore: fresco e morbido, fruttato, con toni leggermente sapidi e di lunga persistenza.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, ottimo con crostacei e pesce in generale e formaggi freschi

Gradazione alcolica: 12%

Zucchero residuo: 6 g/l

Temperatura di servizio: 4-6° C

AZ. AGRICOLA
FACCIOLI ENZO