

Franchetto Metodo Classico Monti Lessini DOC Spumante 2018



Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Franchetto
Appellation	Lessini Durello DOC Spumante
Région	Vénétie
Couleur	Bulles
Intensité	Cors�
Encépagement	Durella
Viticulture	Raisonnée
Vinification	Pressurage doux, fermentation en cuve inox � température contrôlée, puis seconde fermentation en bouteille avec un minimum de 36 mois sur lies.
Sol	Sol argilo-basaltique d'origine volcanique.
�levage	Minimum 36 mois en bouteille sur lies lors de la prise de mousse, suivi de 4 à 5 mois de repos en bouteille après dégorgement.
�ge moyen des vignes	35 ans
Ce qui le rend unique	élaboré à partir de Durella provenant de vignobles d'altitude plantés sur des sols volcaniques, ce Lessini Durello Metodo Classico se distingue par sa fraîcheur, sa minéralité et la finesse de ses bulles. La robe est d'un jaune doré brillant. Le nez, expressif, dévoile des arômes de fruits, de pain, d'amande et de fleurs blanches, notamment l'aubépine et l'acacia, accompagnés d'une signature minérale évoquant la pierre à fusil. En bouche, la bulle est soyeuse et précise. Des notes de pain et de levure s'intègrent à une belle structure aromatique, avec une finale persistante