

SULLALI



FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT NATURE

IT

È dalla soffice spremitura delle uve Chardonnay e Pinot nero che nasce Brut Nature, il Franciacorta più secco della nostra famiglia. Dopo la maturazione in botti di acciaio, trascorre almeno altri 20 mesi ad affinarsi sui lieviti. Con il suo inconfondibile colore giallo oro e il sapore fresco e deciso, riflette l'anima del nostro terroir. Brut Nature è un vino adatto a tutto pasto, soprattutto con cibi particolarmente elaborati.

Dal 2008, utilizziamo il mosto d'uva durante i tiraggi e il degorgement: il metodo SoloUva dà vita a una nuova categoria di vini, pura espressione del nostro terroir, che colpisce per struttura e ricchezza di frutto.

EN

Brut Nature, the driest Franciacorta of our family, comes from soft-pressed Chardonnay and black Pinot grapes. After the first fermentation in steel tanks, it ages at least 20 months longer on yeasts. With its unmistakable golden yellow color and fresh, decisive flavor, it reflects the soul of our terroir. Brut Nature is a wine suitable for any meal, especially with elaborate foods.

Since 2008, we have been using grape must during second fermentation and disgorgement: the SoloUva method gives life to a new category of wines, a pure expression of our terroir, striking for its structure and fruit richness.

Vitigno Grapes	Chardonnay - Pinot Nero
Alcool Alcohol	12,00% vol.
Acidità totale Total Acidity	7.20 g/l
Zuccheri residui Residual sugars	1.80 g/l
Pressione Pressure	7.30 bar
Bottiglia Bottle	0,75 l