



B O N F A D I N I

F R A N C I A C O R T A



NOBILIUM BRUT DOCG

UVE: Chardonnay 90% - Pinot Nero 10%

Vendemmia manuale, spremitura soffice. Il Pinot Nero viene vinificato in bianco, fermentato in botti d'acciaio e affinato nelle stesse per 7 mesi a temperatura controllata 14°/16°C. Una parte dello Chardonnay viene fermentato in botti d'acciaio e affinato nelle stesse per 7 mesi a temperatura controllata 14°/16°C e la restante parte viene fermentata in barrique di rovere francese, tostatura media, per 7 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia per minimo 24 mesi. La Liqueur d'expédition è composta da vino Chardonnay invecchiato in barrique di rovere francese e zucchero di canna. Colore giallo paglierino con venature verdognole. Profumo intenso con note di miele e vaniglia. Vivace acidità.

Alcool 12.50%
Zucchero 5 gr/l
Acidità 6.5 gr/l
Servire a 7/9 °C

PREMI:

- Gambero Rosso: 🍷
- Veronelli: 86/100
- Vinibuoni d'Italia: ★★★★★
- Vini Plus: 🌸🌸🌸
- Merum: ❤️
- Gilbert & Gaillard: 88/100
- Wine Enthusiast: 92/100

