



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



MILLESIMATO VICTUS NATURE 2016 DOCG

Uve: Chardonnay 90% - Pinot nero 10%

Vendemmia manuale, spremitura soffice.
Questo nature deriva da uve selezionate.
Prima fermentazione in botti d'acciaio e affinamento nelle stesse per 7 mesi a temperatura controllata 16/18 °C; una parte dello Chardonnay viene affinata in barriques di rovere francese, a tostatura media, per sette mesi.
Seconda fermentazione in bottiglia per minimo 30 mesi.
La liqueur d'expédition è composta da vino Chardonnay e vino Pinot nero invecchiati in barrique di rovere francese.
Colore giallo brillante con riflessi verdolini.
Profumo pulito con sentori fruttati di mela verde, nocciola tostata e vaniglia.
Al palato ha un buon equilibrio, ottime salinità e acidità che apportano lunghezza e persistenza.

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

