



B O N F A D I N I

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



VERITAS NATURE DOCG

Uve: Chardonnay 90% - Pinot Nero 10%

Questo Nature deriva da uve selezionate nel vigneto S.Afra, frutti con ottimo grado di maturazione che conferiscono allo spumante un buon equilibrio naturale.

Vendemmia manuale, spremitura soffice. Prima fermentazione in botti d'acciaio e affinamento nelle stesse per 7 mesi a temperatura controllata 16/18°C. Seconda fermentazione in bottiglia. Dopo minimo 36 mesi di affinamento sui lieviti viene sottoposto a sboccatura.

Grazie all'ottima struttura non necessita di alcun dosaggio zuccherino. La Liqueur d'expédition è composta da vino Chardonnay invecchiato in barrique di rovere francese. Colore giallo paglierino carico con profumo minerale e croste di pane. Al palato è pieno ed equilibrato con grande lunghezza e sapidità.

Alcool 12.50%

Acidità 6.5 gr/l

Servire a 7/9 °C

PREMI:

- Gambero Rosso: 🍷🍷
- Veronelli: 87/100
- Vini Plus: 🌟🌟🌟
- Merum: ❤️
- Wine Enthusiast: 90/100
- The WineHunter award: rosso
- Falstaff: 92/100

