

BERLUCCHI
FRANCIACORTA

Cuvèe Imperiale brut

SPUMANTE EXTRA BRUT PAS DOSÈ



 Italia, Lombardia

È il primo Franciacorta di sempre, il metodo classico più noto e amato. Simbolo dello stile Berlucchi nel mondo, da oltre mezzo secolo incarna l'arte di celebrare i momenti di festa.

Le sue qualità ne fanno un'ottima scelta come aperitivo, a tavola, e per i momenti più dolci.

La sua personalità eclettica ne ha fatto l'icona dei brindisi Berlucchi nel mondo. Ideale all'aperitivo, è adatto a tutti i tipi di antipasto e per accompagnare piatti di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi.

UVE: Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), proveniente dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

ASPETTO VISIVO: Spuma soffice e abbondante, con perlage sottile e persistente.

COLORE: Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini.

PROFUMO: Bouquet ricco e persistente, con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane.

SAPORE: Pieno, pulito, con piacevole e decisa nota fruttata e acidula.

ACCOSTAMENTI: Ideale all'aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare piatti di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 – 8 °C.

FORMATI: Bottiglia 750 ml, Demi 375 ml, Magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l.

