

## 1701 FRANCIACORTA



|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Formato peso (cl)</b>      | 75   |
| <b>Unidades caja</b>          | 6  |
| <b>Tiempo de fermentacion</b> | Mínimo de 30 meses   |
| <b>Proveedor</b>              | 1701 Franciacorta  |
| <b>Biológico</b>              | Sí   |
| <b>Nota de cata</b>           | Amplio intenso con notas de pastelería y grafito final, con toques minerales. En boca es equilibrado con notas minerales de fruta fresca y final largo de manzana roja |
| <b>Graduación</b>             | 12,5   |
| <b>Tipología (vino)</b>       | Espumoso   |
| <b>Denominación (vino)</b>    | Lombardia  |
| <b>Variedad (vino)</b>        | 85% Chardonnay 15% Pinot Nero  |
| <b>Barrica</b>                | Madera   |
| <b>Agricultura</b>            | biodinámica  |

[www.gardaimport.com](http://www.gardaimport.com)