



TERRE D'AENÒR



Franciacorta Brut 2018

Il Brut Terre d'Aenòr rappresenta in modo eccellente il carattere e le potenzialità della cantina.

VITIGNI

Frutto dell'assemblaggio di Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot nero, unisce vini provenienti da diversi appezzamenti. Come i grandi vini, ha origini sia dalle impostazioni del territorio e dalle sue caratteristiche intrinseche che dalle tecniche agronomiche adottate in vigna.

VINIFICAZIONE

I grappoli selezionati sono il risultato di un'attenta coltivazione biologica e di tutti i processi di vinificazione fondamentali per preservare le particolarità tipiche del territorio. L'uso di pressature delicate, il controllo della temperatura in ogni fase delle fermentazioni, le fasi di affinamento su fecce nobili in piccoli carati di rovere e in acciaio, la vinificazione separata di ogni singolo appezzamento: tutto questo concorre a creare basi Franciacorta con profili aromatici e sensoriali unici.

NOTE ORGANOLETTICHE

Ha un colore paglierino luminoso, con perlage fine e persistente. Al naso è un fresco ed elegante connubio di profumi fruttati e sentori di panificazione; in bocca è consistente, equilibrato, con una cremosità avvolgente.

ABBINAMENTI

Considerata una bollicina a tutto pasto, è ottimo per aperitivi e primi piatti ed esalta pietanze a base di carne e di pesce.





TERRE D'AENÒR



Franciacorta Brut 2018

The Terre d'Aenòr Brut perfectly represents the personality and potential of our winery.

GRAPES

Obtained through the blending of Chardonnay, Pinot Blanc and Pinot Noir grapes, our Brut combines wines from different vineyards. Like with all the greatest wines, its terroir originates both from the innate elements of its natural setting, as well as from the agronomic techniques we carefully and rigorously implement in all our vineyards.

VINIFICATION

The selected grapes are the result of a careful, organic viticulture in addition to the necessary winemaking processes essential for preserving the characteristics unique to the territory. From the gentle pressing, to the temperature control at each stage of the fermentation process, to the maturation in small oak and steel barrels, and finally the separate vinification of each vineyard's harvest all contribute to the creation of an authentic Franciacorta base wine with unique aromatic and sensory attributes.

SENSORY CHARACTERISTICS

Straw-yellow in colour, it has a fine, lingering bead. The bouquet is a fresh and elegant marriage of fruity fragrances with a pleasing hint of baked bread. It is consistent and well balanced on the palate with a captivating creamy texture.

PAIRINGS

An all-round wine, it is equally perfect as an aperitif or served with first courses as it is excellent with both meat and fish dishes.



Società Agricola Primavigna e Terre d'Aenòr S.a.s - Via A. Volta 22, Provaglio d'Iseo (BS)

terredaenor.com



VALORITALIA