



TERRE D'AENÒR



Franciacorta Extra Brut 2018

Una bollicina dal potenziale evolutivo importante e dotata di grande personalità.

VITIGNI

Un Extra Brut che unisce l'eleganza dello Chardonnay e la corposità e struttura del Pinot Nero.

VINIFICAZIONE

L'Extra Brut Terre d'Aenòr nasce dall'assemblaggio di basi Franciacorta vinificate in terreni con una maggiore esposizione alla luce solare. Caratterizzato da un'esigua correzione zuccherina al momento della sboccatura, esprime caratteristiche sensoriali legate esclusivamente alla qualità delle uve.

NOTE ORGANOLETTICHE

Dotato di spuma morbida e un perlage fine e persistente, si fa notare per il suo colore paglierino molto brillante. Al naso è intenso e fa percepire aromi fruttati e agrumati che si fondono con toni di crosta di pane e pasticceria. In bocca risulta fresco, delicato, deciso, con un supporto acido e sapido significativo che stimola la salivazione.

ABBINAMENTI

Eccellente aperitivo, si sposa bene con formaggi stagionati e piatti importanti a base di pesce.



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

terredaenor.com



VALORITALIA



TERRE D'AENÒR



Franciacorta Extra Brut 2018

A sparkling wine full of personality with a significant evolutionary potential.

GRAPES

An Extra Brut wine that combines the elegance of Chardonnay with the full-bodied structure of Pinot Noir.

VINIFICATION

The Terre d'Aenòr Extra Brut is the result of a blend of typical Franciacorta base wines vinified from grapes grown in soil with greater exposure to sunlight. Characterized by a small sugar adjustment at the moment of disgorgement, it releases sensory attributes derived exclusively from the quality of the grapes.

SENSORY CHARACTERISTICS

With a light froth and a fine, lingering bead, its bright straw-yellow colour ensures it stands out. The bouquet is intense and releases fruity and citrus aromas suffused with hints of baked bread and pastries. Fresh, delicate, and strong on the palate it has an acidic and sapid note to increase the flow of saliva.

PAIRINGS

Ideal as an aperitif, it is excellent with matured cheese or elaborate fish dishes.

