



# FRECCIANERA NATURE

## Franciacorta Brut Nature Millesimo 2012

### Uve

Chardonnay 85%  
Pinot Nero 15%.

### Lavorazione:

metodo Franciacorta  
(rifermentazione in bottiglia)  
45 mesi sui lieviti

### Note di degustazione

*Colore:* giallo con riflessi verdognoli, spuma abbondante, perlage molto fine e intenso.

*Profumo:* di lievito  
Naturalmente gradevole e  
Con leggera nota speziata.

*Sapore:* secco, pieno,  
armonico.

### Tenore alcolico

12,50 Vol. %

### Zuccheri

2 g/l



### Grapes

Chardonnay 85%  
Pinot nero 15%

### Making process

Franciacorta method  
(re-fermented in bottle)  
45 months on yeasts

### Tasting notes

*Colour:* yellow with greenish reflections, abundant froth, extremely fine and intense perlage

*Bouquet:* yeasty naturally pleasant and with a light spicy note.

*Taste:* dry, full, harmonic.

### Alcohol content

12.50 Vol. %

### Sugars

2 g/l