



► 1 aprile 2017

**IL VINO****FRANCIACORTA
DOCG
CABOCHON
BRUT 2011**

Il termine "cabochon" identifica una pietra preziosa con un taglio privo di sfaccettature, che accentua la lucentezza dell'ovale. Nome appropriato per uno splendente protagonista del Franciacorta, dal giallo paglierino brillante e dal perlage finissimo: 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir, da uve provenienti solo dai cru di vigna Pratone, Berek, Brolo, Palo e Nespoli. Al naso l'ampio ventaglio aromatico apre a profumi fruttati e floreali di pompelmo e biancospino, poi mandorla, brioche e spezie dolci. Affinato sui lieviti almeno 36 mesi, è prodotto in 60 mila esemplari (su 500 mila bottiglie totali) al prezzo di 45 €. Abbinamento consigliato: crudité di pesce.

