



<b>Codice Articolo</b>	<b>&amp;34045</b>
<b>CAVALLERI BRUT BDB FRANCIACORTA 12,5° 75</b>	
<b>Unità di vendita al Cliente</b>	
Tipo imballo	Bottiglia
Contenuto imballo	75cl
Codice EAN	
Peso lordo imballo (kg)	1,6
<b>Unità logistica - cm 80x120</b>	
Nr. imballi/strato	
Nr. strati/pallet	
Nr. imballi/pallet	
Altezza pallet completo di prodotto (cm)	
<b>Altre note</b>	
<b>Grado alcolico: 12,5</b>	

Una cuvée nata nel 1979 ottenuta assemblando i vini derivati dai vigneti situati sulle colline attorno a Erbusco: è la cuvée più rappresentativa dei Franciacorta di Cavalleri.

Chardonnay 100%, proveniente per l'85% dalla vendemmia 2016, per il 15% da vini di riserva 2014; fermentazione in acciaio (85%) e in botte grande di rovere (15%). Il 15% della cuvée ha svolto la prima fermentazione con lieviti indigeni. L'affinamento sui lieviti dura minimo 24 mesi.

Alla vista si presenta di colore giallo paglierino e con un persistente perlage, al naso spiccano le note fruttate come pesca e mela. In bocca risulta fresco e di una piacevole acidità.