

SÉLECTION
GALLIANÓ



CANTINA | La Manèga

NOME | Franciacorta DOCG Brut

UVAGGIO | Chardonnay 90% e Pinot Bianco 10%

ZONA DI PRODUZIONE | Franciacorta, Comune di Gussago (BS)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio, successivamente in bottiglia per almeno 24 mesi

FORMATO | 750ml - 1500ml

ABBINAMENTI | Esalta pietanze a base di riso, pasta, carni bianche, pesce, formaggi freschi e di media stagionatura.

GRADAZIONE | 12,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 6°-8°

DESCRIZIONE

Colore bianco paglierino, perlage fine e persistente: bouquet intenso, con sentori di crosta di pane caratteristici del lievito; buona struttura e vinosità, persistente, con ottima sapidità ed equilibrio.

SÉLECTION
GALLIANÓ



CANTINA | La Manèga

NOME | Franciacorta DOCG Satèn

UVAGGIO | Chardonnay 70% e Pinot Bianco 30%

ZONA DI PRODUZIONE | Franciacorta, Comune di Gussago (BS)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio, successivamente in bottiglia per almeno 30 mesi

FORMATO | 750ml - 1500ml

ABBINAMENTI | Ideale come aperitivo, in accompagnamento ad antipasti delicati a base di pesce, verdure e formaggi freschi.

GRADAZIONE | 12,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 8-10°

DESCRIZIONE

Colore bianco paglierino scarico, perlage fine e persistente, quasi cremoso; profumo intenso, delicato, con note di agrumi e frutta fresca. Buona struttura, morbido, delicato, con ottima sapidità ed equilibrio.

SÉLECTION
GALLIANÓ



CANTINA | La Manèga

NOME | Franciacorta DOCG Rosé

UVAGGIO | Chardonnay 50%, Pinot Nero 35%, Pinot Bianco 15%

ZONA DI PRODUZIONE | Franciacorta, Comune di Gussago (BS)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio, successivamente in bottiglia per almeno 30 mesi

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Ideale con salumi, piatti a base di carni appena scottate o tartare, pesce e tartare di tonno rosso.

GRADAZIONE | 12,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 6-8°

DESCRIZIONE

Colore rosato scarico, perlage finissimo, persistente e cremoso; profumo intenso, vinoso, con note di piccoli frutti di bosco a bacca rossa; ottima struttura e sapidità, persistente ed equilibrato.

SÉLECTION
GALLIANÓ



CANTINA | La Manèga

NOME | Franciacorta DOCG Pas Dosé Riserva

UVAGGIO | Uve Chardonnay 70%, Pinot bianco 30%

ZONA DI PRODUZIONE | Franciacorta, Comune di Gussago (BS)

AFFINAMENTO | Permanenza in vasche inox con affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi. In bottiglia sui lieviti per almeno 72 Mesi.

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Formaggi erborinati, crudité di pesce, baccalà alla vicentina, crostacei alla griglia e manzo all'olio

GRADAZIONE | 12,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 10-12°

DESCRIZIONE

Effervescenza finissima in una trama giallo-paglierino con screziature leggermente dorate. Bouquet equilibrato su una base di crosta di pane. Longevità e autenticità del Franciacorta.