

I punteggi Gilbert & Gaillard 2014

i vostri voti in francese



Produttore: Cortebianca

Contatto:

N° Idx: 56397



Voto : 85/100

Cortebianca

Extra-brut - 2008

Vino spumante - Franciacorta D.O.C.G

Robe dorée à l'effervescence fine. Nez élégant, mêlant fruits à noyau (prune jaune, abricot), fleurs blanches et épices douces. Bouche fraîche à l'attaque franche, développant une légère âcreté et de saveurs citronnées. Finale nette et persistante.



Voto : 86/100

Cortebianca

Satèn Brut - 2009

Vino spumante - Franciacorta D.O.C.G

Robe dorée, mousse fine et persistante. Nez expressif évoquant les agrumes (pamplemousse), la crème et les épices douces (vanille). Bouche fraîche et structurée au fruité discret. Finale nette quoique discrète. A déguster à table.



Voto : 86/100

Cortebianca

Rosé Extra-Brut - 2009

Vino spumante - Franciacorta D.O.C.G

Robe d'un joli rose, bulles fines. Nez expressif, net, dévoilant des parfums de fruits rouges (framboise) et de menthe. Bouche fraîche, bien dessinée, finissant sur un registre citronné. Parfait sur des huîtres.



I punteggi Gilbert & Gaillard 2014

i vostri voti in italiano



Produttore: Cortebianca

Contatto:

N° Idx: 56397



Voto : 85/100

Cortebianca

Extra-brut - 2008

Vino spumante - Franciacorta D.O.C.G

Colore oro dorato. Mousse fine e persistente. Naso aperto e elegante sui frutti a nocciolo (prugna gialla, albicocca). Fiori bianchi e spezie dolci. Bocca fresca e decisa leggermente pungente e citrica. Finale netto e lungo. Da servire con un pesce al forno



Voto : 86/100

Cortebianca

Satèn Brut - 2009

Vino spumante - Franciacorta D.O.C.G

Colore oro dorato. Mousse fine e persistente. Naso aperto e intenso sugli agrumi (cedro) avvolti nella panna e le spezie dolci (vaniglia). Bocca fresca e strutturata con un frutto che rimane sottile. Finale netto e neutro. Da servire a tavola



Voto : 86/100

Cortebianca

Rosé Extra-Brut - 2009

Vino spumante - Franciacorta D.O.C.G

Bel colore rosato. Mousse fine e persistente. Naso aperto e pulito sul frutto rosso fresco (lampone) avvolto nella menta. Bocca fresca con una struttura ben definita. Chiusura sul limone leggermente pungente. Da servire a tavola. Con delle ostriche.

