



CENTINARI
FRANCIACORTA





Fermare un'emozione

Prodotto con uve
100% Chardonnay e
da un mosto sottoposto
ad una duplice selezione.
L'affinamento sui lieviti lungo
28 mesi ne caratterizza
la profondità olfattiva.

Prodotto con uve
100% Chardonnay e
arricchito da una notevole
complessità aromatica.
L'affinamento sui lieviti
lungo 28 mesi gli conferisce
un particolare equilibrio
sensoriale.

FRANCIACORTA DOCG

CENTINARI

BRUT



Dal colore giallo paglierino
con riflessi dorati,
il profumo è fresco,
deciso, speziato e ricco
in fragranza di lieviti.
In bocca ben equilibrato e
strutturato, con una buona
sapidità e freschezza.
La fermentazione a
temperatura controllata
permette di esprimere
al meglio aromi e profumi.

FRANCIACORTA DOCG

CENTINARI

DOSAGE ZÉRO



Dal colore giallo chiaro
con riflessi filigranati oro,
richiama sentori di frutta
matura, note di vaniglia
e un leggero piglio tostato
derivante dai lieviti.
In bocca è sapido, fresco
ed equilibrato. Il controllo
delle temperature durante
le fermentazioni dona
complessità e armonia.

Un Franciacorta di grande equilibrio, ottenuto da uve 100% Chardonnay, con un affinamento di almeno 28 mesi che ne esalta la complessità gustativa e olfattiva.

FRANCIACORTA DOCG

CENTINARI

DEMI SEC

Di colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, sprigiona profumi floreali con delicate venature di frutta matura e lievi note speziate e vanigliate. Al palato è morbido ma al contempo fresco ed equilibrato, con perlage molto sottile ed abbondante.

Catturare un istante

Prodotto con uve 100% Chardonnay. Ha una pressione inferiore rispetto agli altri Franciacorta, che gli dona una spuma cremosa e delicata, con bollicine finissime ed eleganti. Affina in bottiglia per più di 42 mesi.

FRANCIACORTA DOCG

CENTINARI

**ARDEA
COLLECTION**

SATÈN

MILLESIMATO BRUT

Dal colore acceso e brillante, richiama al naso spiccate note di freschezza, di spezie varie e di vaniglia, con sentori di frutta secca quasi tostata. Fresco ed elegante, con finale deciso. Il lungo periodo di maturazione sui lieviti gli dona equilibrio e persistenza.

Prodotto con un'attenta cuvée di uve Chardonnay e Pinot Noir, ha un gusto fresco e ben equilibrato. La finezza del suo perlage, determinata da oltre 42 mesi di affinamento sui lieviti, è la sua vera firma sensoriale.

Prodotto da uve Chardonnay e Pinot Nero, che esprimono complessità e lunghezza. L'affinamento sui lieviti per almeno 42 mesi ne esalta la ricchezza olfattiva e la freschezza.

FRANCIACORTA DOCG
CENTINARI
ARDEA
COLLECTION
ROSÉ
MILLESIMATO BRUT

Dal colore rosa tenue con riflessi più accesi, i suoi profumi ricordano i frutti di bosco, aprendosi poi a note vanigliate e speziate. Mineralità e cremosità si alternano al palato, avvolgendolo con una piacevole sensazione di freschezza. I continui bâtonnage durante l'affinamento gli conferiscono grande complessità.

FRANCIACORTA DOCG
CENTINARI
ARDEA
COLLECTION
DOSAGE ZÉRO
MILLESIMATO BRUT

Dal colore chiaro con riflessi filigranati oro, esprime profumi intensi di frutta e fiori, arricchiti da note di crosta di pane e lievi cenni tostati. Al palato è fresco, sapido ed estremamente equilibrato, con grande intensità espressiva. Il lungo affinamento sui lieviti regala un finale lunghissimo e armonico.



Viaggiare nel tempo,
assaporare l'attesa

Dalla straordinaria
complessità ed eleganza
gustativa e olfattiva,
è frutto di un'annata
davvero eccezionale.

FRANCIACORTA DOCG

**CENTINARI
TESTANERA**

RISERVA 2016



Dal colore giallo intenso con riflessi accesi e brillanti, il suo profumo è speziato, ricorda le bacche di vaniglia, con una leggera nota di pepe bianco. Lascia il palato avvolto in una elegante sensazione di piacevolezza, dove la freschezza e la sapidità si integrano benissimo alla componente alcolica.

Via Valle, 21
25031 Capriolo (BS) - Italy

centinari.it

