







Romantica produce i suoi Franciacorta con uve di proprietà, provenienti da un unico e meraviglioso appezzamento.

L'esiguo numero di bottiglie è scelta ben precisa; Curiamo meticolosamente la produzione di cinque etichette Franciacorta, esaltandone la personalità.

Abbiamo intrapreso un percorso nel quale lavoriamo con un bassissimo livello di solfiti aggiunti per rendere i nostri Franciacorta sempre più naturali.





Ogni nostro Franciacorta è Millesimato, frutto di ogni peculiare annata e con un affinamento sui lieviti di almeno 30 mesi.

Si tratta di una vera rivoluzione in termini qualitativi, di prestigio e di ricercatezza.

In etichetta viene indicata la bassissima quantità di anidride solforosa totale presente, ricordando il valore massimo consentito dall'Unione Europea e testimoniando la cura nella nostra produzione di Franciacorta, sempre più naturali.





## I NOSTRI FRANCIACORTA



#### ROMANTICA BLANC DE BLANCS BRUT MILLESIMATO



100% Chardonnay



Vigna Romantica



Giallo paglierino scarico



Fresco, intenso e di grande finezza con sentore di fiori bianchi e leggere note di nocciola



Ampio, lungo ed armonico con un leggero sentore di lievito su finale



8°C



Perfetto a tutto pasto. Si sposa con antipasti delicati, risotti, piatti a base di pesce e formaggi di media stagionatura.





### ROMANTICA SATÈN MILLESIMATO



100% Chardonnay



Vigna Romantica



Giallo paglierino con riflessi dorati



Di grande raffinatezza ed eleganza con sentori di fiori bianchi e leggere note di pasticceria.



Cremoso, morbido ed avvolgente caratterizzato da un perlage finissimo, ma di grande persistenza.



8-9° C



Ideale come aperitivo, si sposa perfettamente con primi delicati, verdure e crostacei.



#### ROMANTICA EXTRA BRUT MILLESIMATO



100% Chardonnay



Vigna Romantica



Giallo paglierino con sfumature dorate



Di grande complessità con note di frutta candita, pasticceria ed un finale di mandorla



Freschezza, sapidità e mineralità si accompagnano ad una struttura fine, elegante e persistente.



8-9°C



Si sposa splendidamente a piatti saporiti a base di carni bianche o anche ad arrosti e carni rosse. Squisito anche con i formaggi freschi come robiola e mozzarella. Ideale con i fritti di pesce.



#### ROMANTICA ROSÉ BRUT MILLESIMATO



90% Pinot nero e 10% Chardonnay



Vigna Romantica



Rosa tenue



Frutti di bosco e petalo di rosa



Autorevole e e vigoroso, di rara piacevolezza e grande raffinatezza



7-8° C



È squisito a tutto pasto, ma si sposa in modo ideale ai gamberi di fiume, a primi piatti a base di pesce non eccessivamente complessi o alle trofie al pesto.



#### FRANCIACORTA RISERVA "DOSAGE ZÉRO" 2011



100% Chardonnay



Vigna Romantica



Giallo dorato



Regala eleganti sentori di frutta a polpa gialla e crosta di pane.



Nonostante la lunga permanenza sui lieviti, si presenta di incredibile freschezza.

Stupisce per la sua persistenza e l'ottima acidità.



8° C



Si sposa a piatti a base di pesce, anche al forno.







# WINE TOUR & DEGUSTAZIONI











#### ROMANTICA FRANCIACORTA

Romantica di Avanzi Nicola e Giuseppe.s.s. Via Vallosa, 29 | 25050 Passirano – Brescia Tel. +39 0365 551013 www.romanticafranciacorta.com info@romanticafranciacorta.com



@romanticafranciacorta

