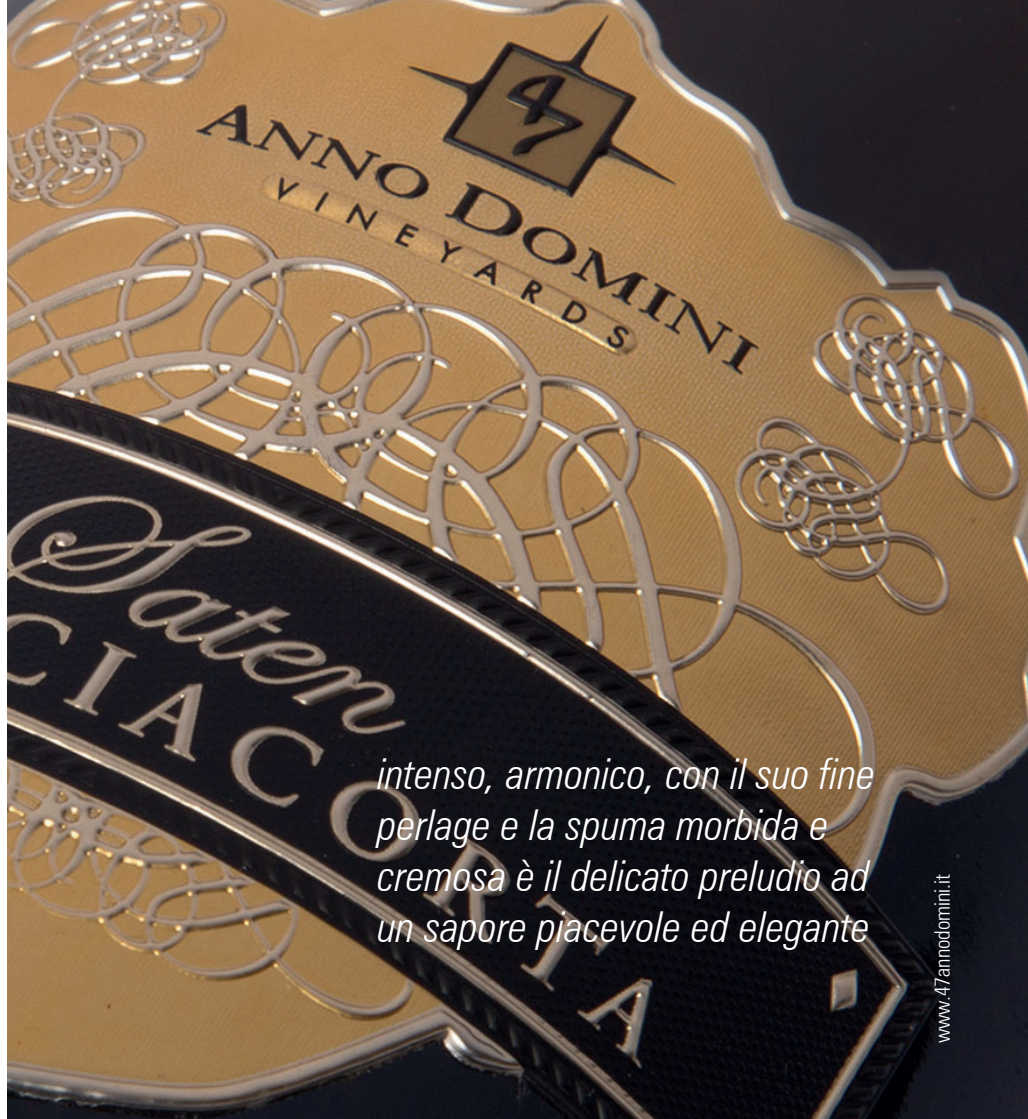




Franciacorta D.O.C.G. Satèn
Brut



*intenso, armonico, con il suo fine
perlage e la spuma morbida e
cremosa è il delicato preludio ad
un sapore piacevole ed elegante*

Denominazione

Franciacorta D.O.C.G. Satèn Brut

Il vino

il Franciacorta d'eccezione, elegante e delicato al palato, un vino ottenuto da un'accurata selezione di uve Chardonnay rigorosamente site nel comune di Erbusco. Riposa sui lieviti per ben 30 mesi.

Vitigno

100% Chardonnay

Provenienza

Franciacorta - selezione di uve chardonnay da appezzamenti collinari altamente vocati siti nel comune di Erbusco. Terreno in parte di origine morenica, sciolto, con scheletro abbondante. Resa per ettaro 90-100 q.li Uva/ettaro (max consentito).

Vinificazione

le uve sul fine agosto raggiungono la corretta maturazione, ma conservano ancora una notevole acidità e freschezza, a quel punto vengono raccolte manualmente in cassette e successivamente la pressatura in modo soffice e fatte fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata fra i 15°C e i 18°C.

Conservazione e invecchiamento

la conservazione ottimale in luoghi scuri ed asciutti ad una temperatura di 10-14°C. La struttura e l'eleganza di questo vino può garantire un invecchiamento di 10 anni.

Colore

giallo tenue con riflessi verdognoli.

Profumo

intenso e armonico, con note di frutta e agrumi freschi.

Sapore

piacevole ed elegante.

Perlage

fine e persistente, spuma morbida e cremosa.

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale 6-8°C

Affinità gastronomiche

aperitivo di gran classe ma allo stesso tempo ottimo con delicati piatti di pesce.

Confezione

bottiglie champagnotta da 75 cl. scatole da 6.

