

Franciacorta DOCG Satèn
Vini frizzanti



un Franciacorta d'eccellenza: un vino 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

Vitigno

100% Chardonnay

Gradazione alcolica 12% vol.

Temperatura di servizio ottimale 6-8° C

Affinità gastronomiche

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

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 qli Uva/ettaro (max consentito)

Il vino

il Franciacorta d'eccellenza, 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.

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 casse 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.

Perlage

fine e persistente, spuma morbida e cremosa

Sapore

piacevole ed elegante

Confezione

bottiglie champagnotta da 75 cl. scatole da 6.

Premi

