



Franciacorta Satèn



Denominazione

Franciacorta Satèn DOCG



Vitigno

100% Chardonnay

Zona di Produzione

Corte Franca (BS)

Dosaggio

max 4,5 g/lt



Vinificazione

Dopo attenta scelta del giorno di vendemmia, le uve raccolte vengono sottoposte a pressatura immediata e soffice. Fermentazione a temperatura controllata (16°-18°C). In primavera e dopo diversi travasi, imbottigliamento per la presa di spuma



Invecchiamento

Almeno 2 anni sui lieviti nelle apposite cataste



Abbinamenti

Antipasti di pesce crudo e carpacci, risotti delicati di verdure, carni bianche in salsa leggera di limone. Torta di mandorle e mousse al cioccolato bianco



Note sensoriali



Spuma fine ma persistente



Sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca, con un tocco di etereo e speziato in sottofondo



Dosaggio appena percettibile ma durevole, sorso morbido e avvolgente