

Satèn

FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILLESIMATO 2007 D.O.C.G

VITIGNI: 100% CHARDONNAY

PRODUZIONE:

8000 BOTTIGLIE E 400 MAGNUM

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

CORDONE SPERONATO E GUYOT

VINIFICAZIONE:

RACCOLTA E SELEZIONE MANUALE,

PRESSATURA SOFFICE

DECANTAZIONE STATICA A FREDDO

INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI

FERMENTAZIONE DI 20 GG IN ACCIAIO INOX

RESA IN VIGNETO: 100Q.LI AD ETTARO

RESA IN VINO: 65HL AD ETTARO

AFFINAMENTO: 8 MESI IN ACCIAIO E BARRIQUES

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: DA 30 A 36 MESI

SBOCCATURA: DA MARZO 2011

TITOLO ALCOLOMETRICO: 12.5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

ESCLUSIVA DELLA FRANCIACORTA IL TERMINE SATÈN RAPPRESENTA UN VINO CHE UNISCE ELEGANZA E FINEZZA AD UNA FORTE PERSONALITÀ. DAL CARATTERISTICO SAPORE DELICATO QUASI "SETOSO", DALLA MINOR PRESSIONE IN BOTTIGLIA CHE CONFERISCE UN PERLAGE ELEGANTE E NE ESALTA I PROFUMI PRIMARI, IL SATÈN È INDICATO PER ACCOMPAGNARE TUTTO IL PASTO.

"SETOSO, FRUTTATO, VELLUTATO. UNA NOTA INTRIGANTE STUZZICA IL PALATO E L'OLFATTO, PAGLIERINO, PROFUMI NETTI, FINE PERLAGE, GIOVANE E DECISO, RICCO E DECISO DA OGNI DONNA RICERCATO"

SENTI CHE VINO.

