

Franciacorta docg Satèn

VITIGNO

Chardonnay

CARATTERISTICHE

Zucchero 9 gr/lit.

Giallo paglierino meno intenso con riflessi verdognoli, perlage finissimo e persistente quasi cremoso, bouquet deciso di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca anche tostata (mandorla, nocciola): al gusto, una piacevole sapidità e freschezza si armonizzano con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta.

Il Satèn è una delle massime espressioni dell'armonia, del piacere e del gusto del Franciacorta: una magia in bottiglia.

Il 20% fa la fermentazione e affinamento in barriques per 5 mesi e 80% in vasca d'acciaio. -36 mesi sui lieviti.

-Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

COME SI DEGUSTA

Servire in calici Franciacorta a una temperatura di 8-10°C.

COME SI CONSERVA

Per una corretta conservazione le bottiglie vanno tenute coricate, affinché il tappo rimanga umido ed espanso e pertanto garantisca la tenuta, al buio e al fresco, a temperatura costante fra 10-15°C e un'umidità intorno al 70-75%.

ABBINAMENTI

Grazie alla minore pressione in bottiglia, è caratterizzato da un gusto estremamente morbido e da sensazioni tattili di cremosità.

È ideale a tutto pasto, ma eccezionale con le paste al forno, i risotti delicati e piatti a base di pesce (Storione, Trota, Tinca, Coregone, Salmone). Ottimo anche con il prosciutto crudo e i formaggi non troppo stagionati.

Si accompagna molto bene anche a piatti importanti i cui sapori decisi vengono ben equilibrati dalla sua freschezza.

FORMATI

Disponibile anche nel formato Magnum da lit. 1,5 e Jéroboam da lit. 3.

Su prenotazione Mathusalem da lit. 6 e Salmanazar da lit. 9

