ACQUISTATO IL .....

1701 Franciacorta Satèn Vintage 2018 2018

Ricco, cremoso ed elegante

Amanti dei vini delicati e fini, fatevi avanti. Questo 1701 Franciacorta DOCG Satén Vintage è quello che fa il caso vostro. Stiamo parlando di un Blanc de Blancs, quindi uno spumante bianco, prodotto a partire da uve bianche. Chardonnay, in questo caso, che proviene da uve lavorate in modo artigianale, senza impiego di concimi né di trattamenti chimici. E' un prodotto Biodinamico, qualitativamente perfetto, sostenibile per l'ambiente e sano per chi lo beve. Vendemmia manuale, e accurata selezione dei grappoli, ogni parcella è vinificata separatamente e l'assemblaggio avviene solo in un secondo momento. La prima fase di fermentazione avviene in acciaio mentre, per la cosiddetta fase di presa di spuma e di maturazione in bottiglia, si attendono ben 30 mesi. Colore giallo paglierino, questo Satén presenta un perlage particolarmente sottile e delicato, come è tipico per la tipologia. Al naso rivela profumi di mandorla, biscotto, crosta di pane e frutta gialla ancora croccante. In bocca è ricco, cremoso ed elegante. Fresco e appagante grazie alle sue delicate note minerali. Proposto in versione Brut, dunque piacevolmente secco, è il vino ideale per chi vuole una sola bottiglia dall'antipasto al secondo. Perfetto con antipasti di pesce, è in grado di accompagnare bene anche carni bianche e tempura di gamberi o verdura.

Undici - magnifici - ettari. Una delle più antiche proprietà vitivinicole della zona. Trecento anni di storia e uno straordinario vigneto di quattro ettari cintato da mura del XI secolo. Tutto questo è 1701, la prima cantina convertita interamente alla biodinamica in Franciacorta. La conducono Federico e Silvia Stefini, fratelli e partner, che producono i loro vini, soprattutto spumanti ma anche fermi, ispirandosi ai rigidi protocolli di un'agricoltura pulita e rispettosa del territorio. Tecniche moderne, ispirate però a una filosofia produttiva legata alle tradizioni più virtuose. In vigna vengono usati solo preparati biodinamici e ogni lavorazione, dalle più semplici a quelle più complesse, viene svolta seguendo scrupolosamente le diverse fasi lunari. In campagna e in cantina è bandita la chimica di sintesi. Le uve, rigorosamente raccolte a mano, fermentano secondo i ritmi della natura, grazie a "pied de cuve" creato con lieviti autoctoni. E per le maturazioni in bottiglia dei vini si va sempre ben al di là dei minimi prescritti dal rigido disciplinare di produzione della DOCG. Il risultato di tutte queste attenzioni si ripaga ampiamente fin dal primo assaggio. La produzione complessiva di 1701 è di circa 50mila bottiglie. Una cantina tutta da scoprire…

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Franciacorta
Provenienza	Lombardia
Uve	100% chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Duttile e camaleontico, è un vino che accompagna dagli antipasti ai secondi, passando per primi piatti a base di pesce
Vinificazione	Prima fermentazione su lieviti indigeni in vasche d'acciaio e barrique di terzo passaggio di rovere
Sensazioni	Brillante, di colore giallo paglierino pieno, bollicina fine e persistente. Profumo intenso e complesso, note di frutta esotica, miele e burro. Fine. Al palato è secco, abbastanza caldo, abbastanza morbido, fresco e sapido. Bollicina vellutata e ben integrata

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821