ACQUISTATO IL .....

"Amalia" Franciacorta Brut Satèn DOCG nv

Cremosità e delicatezza

Franciacorta DOCG Satèn. Lo propone qui l'azienda Pavò di Franciacorta. Espressione delicata e raffinata della bella tradizione spumantistica bresciana. Nasce a Provaglio d'Iseo, nel cuore della regione vinicola, questo Satèn rappresenta perfettamente il suo territorio di origine. Ottenuto da uve Chardonnay in purezza, questo vitigno regala sempre vini di grande eleganza, freschezza e una complessa struttura aromatica. Le uve, raccolte manualmente al perfetto grado di maturazione, vengono immediatamente pressate in modo soffice. La prima fermentazione avviene in tini di acciaio, e l'assemblaggio dei vini base si effettua solo dopo attenti controlli analitici ed esami organolettici, per garantire gli elevati standard qualitativi richiesti dall'azienda. Segue la seconda fermentazione in bottiglia che dona a questo Satèn una bella cremosità e delicatezza. Nel bicchiere, il Satèn Pavò si presenta di un luminoso color paglierino attraversato da bollicine minute e persistenti. Al naso, note decise di scorza di limone che si mescolano armoniosamente con sentori di frutta gialla matura e fiori secchi. Per concludere, un tocco balsamico e una leggera sfumatura smaltata. In bocca è morbido e avvolgente, con una freschezza vivace che ne aumenta la piacevolezza. Perfetto come aperitivo, accompagna bene piatti di pesce. Da provare, per esempio, con un'insalata di polpo con patate e olive nere del Garda, crostacei e sushi.

Realtà giovane, ma già ben consolidata nel panorama vinicolo italiano, Pavò Franciacorta affonda le sue radici nella passione per il vino e per il territorio da cui nasce. Fondata nel 2010, l'azienda ha iniziato a commercializzare i suoi primi vini Franciacorta DOCG nel 2015, sotto la guida esperta dell'enologo Cesare Ferrari. Il nome Pavò richiama un incontro fortuito con un magnifico pavone all'interno dei vigneti. Simboleggia la bellezza e l'eleganza che caratterizzano i vini dell'azienda. L'immagine del pavone, con il suo piumaggio colorato e la sua maestosa presenza, diventa così il simbolo di una cantina che vuole distinguersi per l'eccellenza e la raffinatezza dei suoi prodotti. La cantina si trova a Provaglio d'Iseo, nel cuore della Franciacorta. Grazie alla sua posizione, a nord del lago, la cantina gode di un microclima favorevole, con temperature miti e una buona esposizione solare che garantisce la perfetta maturazione delle uve. Qui vengono coltivati Chardonnay e Pinot Nero, i vitigni tipici della Franciacorta, che costituiscono la base degli spumanti. L'azienda è guidata da Ettore Cristini, direttore della cantina e appassionato conoscitore del buon vino, che ha saputo coniugare tradizione e innovazione in un perfetto equilibrio.

La Vigna

Terreno	Morenico
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione le uve vengono immediatamente pressate e poste a fermentare in tini. L'assemblaggio dei vini si effettua dopo opportuni controlli analitici ed esami organolettici.

Sensazioni Bollicine minute attraversano uno sfavillante paglierino. Apertura decisa ed agrumata di scorza di limone che poggia su un sottofondo di frutta gialla e fiori secchi. Conclude con una leggera chiosa smaltata e balsamica. In bocca entra morbido, per poi dare spazio ad una freschezza che pervade il palato, sostenuta nella progressione da una buona sapidità che lascia un garbato nitore. Insalata di polpo,patate ed olive nere del Garda

© 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