ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Brut Satèn



Un Franciacorta? morbido come la seta

Da un produttore storico ecco il più setoso dei Franciacorta, il Satèn. Le note più fresche di frutta matura si fondono con delicati profumi di brioche appena sfornata. Cremoso, morbido, suadente… uno strepitoso metodo classico che si è meritato i 90/100 punti di Gilbert & Gaillard.

Il Satèn è un particolare tipo di Franciacorta, un metodo classico prodotto utilizzando solo le uve bianche consentite dal disciplinare (chardonnay e massimo il 50% di pinot bianco), e caratterizzato da una sovrappressione più bassa, sotto i 5 bar: da qui il nome, che richiama sensazioni di morbidezza, "setose". I Lantieri sono stati tra i primi, negli Anni 70, ad abbracciare la nuova filosofia produttiva franciacortina, incentrata sulla creazione di spumanti metodo classico di altissima qualità. Ma la storia della famiglia, del suo legame con il territorio e con l'eccellenza vitivinicola della zona, ha radici ben più antiche. Già nel XVI secolo i Lantieri erano conosciuti per la produzione del "Rubino di Corte Franca", molto apprezzato alla corte dei Signori Gonzaga di Mantova e alle corti di Ferrara e Milano. Nel castello fatto erigere dalla famiglia nel XI secolo nel comune di Paratico, pare abbia soggiornato Dante Alighieri, che, si narra, qui avrebbe scritto alcuni versi del Purgatorio. I Lantieri si sono trasferiti a Capriolo (Brescia) nel Cinquecento, e oggi, sulla caratteristica collina nel centro storico del borgo dove ha sede l'azienda, convivono gli edifici storici e la struttura moderna, circondati dai 18 ettari di vigneto aziendale. La produzione annua è di circa 150.000 bottiglie.

La Vigna

Terreno	Silicio argilloso
Esposizione	Sud, 280 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Oggi ? 3 anni
Abbinamento	Perfetto come aperitivo, antipasti leggeri, pietanze di pesce
Vinificazione	Soffice pressatura del mosto, fermentazione in tini d?acciaio inox a temperatura controllata. Il vino base viene posto a maturare in barrique francesi per circa 3 mesi e successivamente introdotto in bottiglia a contatto sui lieviti, dove avviene la seconda e lenta fermentazione naturale in vetro
Sensazioni	Colore giallo oro brillante; naso fresco di frutta gialla matura (pesca), con sentori di brioche appena sfornata; bocca fresca e delicata, perlage fine e cremoso

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821