ACQUISTATO IL .....

"Club Cuvée" Franciacorta DOCG Brut Satèn 2019 2019

Eleganza naturale, bollicine bio raffinate



Il Club Cuvée Franciacorta DOCG Brut Satèn di Castello di Gussago è un viaggio nei vigneti di Franciacorta, dove la natura si riflette in ogni bollicina. Alla vista, si presenta con un elegante giallo paglierino tenue, arricchito da riflessi verdi, preludio di un'esperienza sensoriale sofisticata. Il perlage, soffice e delicato, è meno vigoroso, segno distintivo della minor pressione in bottiglia, tipica dello stile Satèn. Al naso, questo spumante incanta con note delicate di frutta bianca e fiori, espressione di una femminilità raffinata che gioca sull'eleganza. In bocca, la morbidezza si sposa con una freschezza vibrante e una sapidità che aggiunge complessità. Un sorso che scorre leggero, ma lascia un'impronta duratura, confermando la finezza e l'armonia di questo Franciacorta d'eccezione.

Il Castello di Gussago è uno di quei luoghi in cui ogni elemento concorre a creare un'armonia perfetta. Situato sul Monte della Santissima, nel comune di Gussago, questo antico insediamento romano e longobardo è immerso nel suggestivo territorio della Franciacorta. Dalla sommità del colle Barbisone, troneggia un complesso monumentale che, con i suoi merli, pinnacoli e torrette, offre uno spettacolo affascinante a chiunque si diriga da Brescia verso il lago d'Iseo. In questo scenario unico, l'azienda vitivinicola del Castello di Gussago ha trovato il suo habitat ideale. Il cuore pulsante della cantina è rappresentato dai suoi 20 ettari di vigneti, che si distinguono per la varietà dei terreni e delle esposizioni. Quattro di questi ettari sono situati in quota, terrazzati e circondati dall'antico convento, con suoli franco argillo-calcarei ideali per la viticoltura. Gli altri 16 ettari, distribuiti nel comune di Gussago, si trovano per lo più in zone elevate, caratterizzate da terreni morenici sciolti con una buona componente di scheletro. Sei ettari sono destinati alla produzione di uve Cabernet e Merlot, utilizzate per la vinificazione del Curtefranca rosso. I restanti 14 sono riservati alla coltivazione di Chardonnay e Pinot Nero, impiegati principalmente per la produzione di base spumante e per il Curtefranca bianco.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Franciacorta
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	In vendemmia si effettua la messa in bottiglia (tirage), con una quantità inferiore in zuccheri, in modo da ottenere una minore pressione in bottiglia, inferiore a 5 atmosfere, che ne determina la peculiare morbidezza gustativa. Segue un affinamento a contatto dei lieviti per 30 mesi, dopo la sboccatura (dégorgement) le bottiglie riposano in cantina per ulteriori 5 mesi.
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdi, spuma soffice, perlage più contenuto e delicato per la minor pressione in bottiglia. Profumo: Sentori tutti giocati sulla eleganza e femminilità, di frutta bianca e fiori delicati. Gusto: morbido con evidente freschezza e sapidità, raffinato.

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