



ACQUISTATO IL .....

## Franciacorta DOCG Brut Satèn

## Espressione autentica del territorio



## La Vigna

**Terreno** terreni sassosi

## Esposizione Allevamento Densità imp.

## Il Vino

## Tipologia Vino spumante brut

## Provenienza Lombardia

Uve Chardonnay 100%

Capítulo 2

Temp. Servizio 10 gradi

### Quando Berlo

**Abbinamento:** Aperitivo, Menù di pesce, formaggi e pasta dura.

## Microfotografie

I grappoli vengono raccolti manualmente e trattati con cura per la rifermentazione, evitando l'aggiunta di zuccheri esogeni come quello di canna. Questo metodo, pensato appositamente per il clima della Franciacorta, permette di valorizzare al massimo il terroir, portando nel bicchiere la pura espressione del territorio. Con la ricchezza di frutto e la struttura avvolgente del mosto e vino (3,60 grammi litro) per ottenere un Satén morbido, secco, ma croccante e minuziale.

## Sensazioni

Colore: giallo dorato luminoso. Al naso intensi aromi di fiori freschi di crème, miele, tangerine e corteccia di cedro. In bocca è un vino equilibrato, morbido e piacevolmente secco.

sostenendo al contempo elevati standard di qualità.

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](mailto:customer.service@svinando.com) · 011-19467821