ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG Brut Satèn

La Vigna

Terreno	terreni sassosi
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce, formaggi a pasta dura

Vinificazione I grappoli vengono raccolti manualmente e trattati con cura e pigiati delicatamente. Le basi Franciacorta ottenute vengono trasferite in parte per la fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati e in parte (il 30%) in barriques di legno usato. Qui, i mosti dei vini base fermentano, e restano fino a febbraio/marzo successivo. Dopo questo periodo, avviene l'assemblaggio dei vini per garantire equilibrio e complessità al blend che verrà imbottigliato per la seconda fermentazione in bottiglia. L'affinamento sui lieviti continua per circ 24 mesi. Con la sboccatura viene aggiunta una miscela di zucchero da mosto e vino (3,60 grammi litro) per ottenere un Satèn morbido, secco, ma croccante e minerale.

Sensazioni Colore: giallo dorato luminoso. Al naso intensi aromi di frutta fresca del **rame**, usato matura, mela gialla e crosta di pane che rendono avvolgente e invitante l'esperienza olfattiva. Sostiene la nota al cocco del gelsomino mi bocca è secco, con una equilibrata acidità e una consistenza morbisa e setosa. Il Satèn mettiti, persistente e fa accompagnamento. Tutte le uve piacevolmente secco.

Espressione autentica del territorio

Il territorio della Franciacorta non ha certo bisogno di presentazioni. Gode di un microclima unico, influenzato dal vicino Lago d'Iseo e dalle correnti fresche provenienti dalla Valle Camonica, elementi che favoriscono una maturazione fenolica delle uve, permettendo una vinificazione senza l'aggiunta di zuccheri esogeni. Qui nasce il Franciacorta DOCG Satèn Brut di Vezzoli. Il Satèn, tipologia esclusiva della Franciacorta, si distingue per la pressione più bassa in bottiglia (inferiore a 5 atmosfere), che conferisce al vino una morbidezza e un perlage fine e persistente, rendendolo delicato ed elegante. Prodotto interamente da uve Chardonnay, selezionate a mano e raccolte al culmine della loro maturazione. La vinificazione segue il Metodo SoloUva, che utilizza mosto d'uva autoprodotto al posto di zuccheri esterni. Dopo la raccolta, le uve vengono pressate delicatamente e fermentano in parte in serbatoi d'acciaio e in parte (30%) in barrique di legno usato. L'affinamento sui lieviti dura invece almeno 24 mesi. Nel calice si presenta di un luminoso colore giallo dorato. All'olfatto, offre intensi profumi di frutta matura, come mela e pera, con delicate note di limone che aggiungono freschezza. Sfumature floreali di gelsomino e fiori di campo completano il bouquet, rendendo l'esperienza olfattiva avvolgente e invitante. In bocca risulta piacevolmente secco ma setoso, con un'acidità ben bilanciata e una mineralità che aggiunge profondità e complessità. Il Franciacorta Satèn Brut di Vezzoli si abbina bene con antipasti di mare freschi o con formaggi stagionati che esaltano la complessità del vino. Da provare assolutamente con degli spaghetti alle vongole, dove il gusto salino del piatto si armonizza con le note minerali e fruttate del Satèn.

Tradizione e Innovazione in una Franciacorta Sostenibile. Tutto questo, e molto di più, è Vezzoli, interessante realtà della Franciacorta. L'azienda, infatti, affonda le sue radici nella tradizione vinicola della Franciacorta, una terra rinomata per i suoi vini spumanti. Da oltre un secolo, la famiglia Vezzoli ha tramandato la passione per la viticoltura di generazione in generazione. Nel 1994, con lo sbarco a Erbusco, nel cuore della Franciacorta, inizia la produzione di vini di qualità. Qui, Giuseppe, Maria, Dario e Jessica Vezzoli gestiscono l'azienda a conduzione familiare, impegnandosi personalmente in ogni fase del processo produttivo, dalla vigna alla cantina. Una delle particolarità dell'azienda Vezzoli è l'utilizzo del Metodo SoloUva, una scelta rivoluzionaria rispetto al tradizionale Metodo Classico. Dal 2008, l'azienda ha sviluppato una tecnica innovativa che prevede l'uso esclusivo del mosto d'uva 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: vini ricchi di frutto e dalla struttura avvolgente, che esprimono appieno la personalità della zona. Inoltre Vezzoli ha scelto di abbracciare un approccio sostenibile, grazie alla filosofia Cu-Free, evitando l'uso del rame, usato tradizionalmente come fungicida, che tende ad accumularsi nel terreno, compromettendo la qualità del suolo a lungo termine. Questo approccio consente all'azienda di garantire una produzione pulita e una viticoltura che rispetti l'ambiente,

sostenendo al contempo elevati standard di qualità.

© 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