ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Brut Satèn Millesimato DOCG 2011



Identità e personalità dalla Franciacorta

Far rinascere un borgo dimenticato riportandolo alla vita, intuire le potenzialità dei terreni mettendoli nelle condizioni di esprimersi al meglio per creare vini di grande spessore, preservare la natura e l?ambiente circostante: questo e molto altro è l?Azienda Agricola Villa Franciacorta, di cui oggi ti presentiamo il Franciacorta Satèn Brut Millesimato DOCG 2011.

La Franciacorta è una zona vitivinicola che negli ultimi vent?anni è cresciuta notevolmente. Grazie all?intelligenza di numerose aziende si è sviluppato un percorso stilistico fortemente identitario del terroir franciacortino, che negli anni ha contribuito ad innalzare il livello qualitativo dei vini prodotti: tra queste aziende spicca Villa Franciacorta, una realtà che conosciamo molto bene, e che ci piace perché ogni prodotto che esce da questa cantina ha una sua storia ed una sua precisa identità. Questo Satèn Brut Millesimato DOCG 2011 ha un?anima decisa, con un gusto marcato derivante dal lungo affinamento effettuato sugli lieviti: al naso dominano infatti importanti note di crosta di pane, poi notte lievi che ci ricordano i profumi riscontrabili in alcuni rhum particolarmente invecchiati. La tipologia Satèn per disciplinare può essere prodotta solo da uve a bacca bianca, con una presenza di anidride carbonica più contenuta rispetto ad altre tipologie di spumante. Il segreto della ricchezza olfattiva di questo Satèn giace nelle temperature climatiche rilevate durante il 2011: un anno caldo, che ha portato l?uva chardonnay a maturare sprigionando maggiormente i propri sentori carichi e caldi, senza però mai perdere in finezza ed eleganza. Una bollicina fine e emozionante, che ti conquisterà sin dal primo sorso!

La Vigna

Terreno	Collinare e pedo-collinare, prevalentemente argilloso e marnoso con dotazione naturale di minerali e microelementi
Esposizione	Sud/Sud-est, 250m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.000-5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Entro i prossimi 3 anni
Abbinamento	La setosità di questo prodotto lo rende perfetto in abbinamento con pesci cotti al vapore e primi piatti delicati con sughi a base di pesce o verdure. E? ottimo anche come aperitivo
Vinificazione	Pigiatura soffice dell?uva intera con presse pneumatiche; sedimentazione naturale a freddo. La prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio inox con costante controllo della temperatura a 18°C
Sensazioni	Giallo paglierino carico, perlage fine e persistente, sensazioni intense e calde di crosta di pane, leggere sensazioni rhum invecchiato. Bocca di buon equilibrio, con acidità molto levigata e sensazione dell'effervescenza piuttosto cauta

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