ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Brut Satèn DOCG 2013

La nuova annata del top del Franciacorta



Ferghettina, un graditissimo ritorno! Sinonimo di Franciacorta di qualità, non ha bisogno di tante presentazioni. Quindi eccoti oggi la nuova annata di questo famoso Satèn, una goduria infinita!

Colore dorato, una sottile effervescenza, equilibrio e aromi fruttati con note di mandorla. Ecco il Satèn Ferghettina. Fine ed elegante come solo i Satèn sanno essere grazie al morbido perlage dovuto alla minore sovrappressione da CO2. Tra tutti i Franciacorta della gamma Ferghettina grazie alla sua morbidezza è il più ?femminile?, ottimo per un brindisi per la festa della mamma! Ferghettina è una realtà che in poco più di un ventennio si è imposta nel panorama italiano ed internazionale con spumanti di grande qualità. Una gamma che spazia sia nelle declinazioni del Franciacorta, ma anche nei formati. Fondata dall?estroso Roberto Gatti, Ferghettina nonostante il successo internazionale è rimasta una bella realtà a conduzione familiare e nell'azienda oggi Roberto è affiancato, tra gli altri, dai figli Laura e Matteo, laureati in enologia, dalla moglie Andreina.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Nord/Sud/Est/Ovest, 300m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Da qui a 3 anni
Abbinamento	Perfetto per l?aperitivo, ma anche a tutto pasto, meglio se in compagnia!
Vinificazione	L?uva viene pressata con una pressa penumatica a pressioni molto soffici. Durante la vinificazione vengono separati i mosti in due categorie: mosto fiore, che ha le caratteristiche migliori e viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all?imbottigliamento. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e18 °C. Ogni vigneto viene vinificato separatamente dagli altri e questa divisione viene mantenuta fino alla primavera successiva alla vendemmia quando, dopo scrupolosi assaggi, il vino dei diversi vigneti viene assemblato in una cuveè e imbottigliato per la presa di spuma.
Sensazioni	Cattura al primo sguardo con il suo colore dorato. In bocca è molto piacevole, fine ed elegante, con una sottile effervescenza. Vino equilibrato, dagli aromi fruttati con note di mandorla

© 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