



ACQUISTATO IL

Franciacorta Docg Brut Saten "Raffa"

Brio ed estro in bottiglia



Svinando

"Raffa" guarda lontano, oltre la savana delle bollicine ordinarie. Svetta per finezza e per tocco vellutato, con un perlage di grande eleganza che fa godere l'occhio. Al naso svela note di agrumi e di spezie dolci, in bocca i sentori di panificazione avvolgono il sorso con una morbidezza che non dimentichi. "Raffa" rappresenta il Saten con gli occhi e le mani di Ca' de Pazzi.

Ci sono storie che nascono dalla ragione, altre dall'intuizione. Questa storia nasce da entrambe e poi le mescola col vino, una specie di lucida follia allo stato liquido. Due ragazzi cercano una nuova Franciacorta, capace di guardare al futuro, e la trovano nelle mani di vignaioli che si ispirano alla tradizione, facendo il vino come sempre, come si deve. Con loro condividono l'amore per la terra e per la qualità, ma ci aggiungono un po' di spirito pop e molta voglia di superare gli schemi, per creare un vino autentico nell'anima ma differente nel carattere. Un Metodo Classico che sa di nuovo. Freschezza, Innovazione ed un pò di razionale follia.. Ci sono storie che nascono dalla ragione, altre dall'intuizione. Poi c'è Ca' dei Pazzi.

La Vigna

Terreno Terreni morenici, depositi fluviali, depositi fini, argillosi, fluvio glaciali

Esposizione Media 200 mt

Allevamento Spalliera

Densità imp. 5000 ceppi per ettaro ca

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Lombardia

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12,50%

Temp. Servizio 8°C

Quando Berlo entro il 2028

Abbinamento Tartare di ricciola

Vinificazione VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. I vini base provenienti dai diversi vigneti sono vinificati separatamente ed in seguito sapientemente assemblati per creare la cuvée. Affinamento sui lieviti in bottiglia per un periodo minimo di 24 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15°C.

Sensazioni Svetta per finezza e per tocco vellutato, con un perlage elegante che ne distingue la livrea. Al naso mostra note di agrumi e di spezie dolci, in bocca i sentori di panificazione avvolgono il sorso con una morbidezza che non dimentichi.

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 Impres

customer.service@svinando.com · 011-19467821