



ACQUISTATO IL

Franciacorta Docg Brut Saten "Raffa"

Brio ed estro in bottiglia



Svinando

"Raffa" guarda lontano, oltre la savana delle bollicine ordinarie. Svelta 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	Svelta 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