



ACQUISTATO IL

Franciacorta DOCG Qsaten Millesimato

2019

Un Franciacorta piacevolmente cremoso ma fresco



Svinando

La parola Satén, puro oggetto di fantasia franciacortina, evoca sensazioni morbide e vellutate. Si tratta di un elegante spumante Blanc de blancs, ossia prodotto solo con uve a bacca bianca (Chardonnay e Pinot Bianco, in Franciacorta) con una particolare tecnica grazie alla quale l'effervescenza del vino è minore rispetto ai comuni metodo classico, con una bollicina piccola e carezzevole. Un vino che lascia una sensazione di assoluta piacevolezza in bocca. Un sorso setoso (da cui il termine Satén) ed elegante. Qualcuno si spinge addirittura a definire questi vini "femminili". Il QSATEN Brut di Quadra è un vino cremoso ma allo stesso tempo fresco, grazie a una naturale acidità, e dotato di una bella persistenza. Difficile non esagerare. Dopo il primo calice, il secondo è quasi un obbligo.

Quadra è Franciacorta. Nel senso che si tratta di una delle più apprezzate aziende del territorio, conosciuta dagli appassionati di tutta Italia per la qualità indiscutibile dei suoi vini spumanti. La cantina Quadra si trova a Cologne, provincia di Brescia, non troppo distante dalla riva meridionale del lago. Siamo dunque nel cuore del territorio spumantistico più conosciuto d'Italia. L'azienda dispone di circa venti ettari di vigneto, divisi in cinque diversi territori. Qui lo Chardonnay è assoluto protagonista, con circa il 60% della superficie totale. Con lui gli immancabili Pinot Bianco e Pinot Nero, utilizzati nelle diverse cuvée proposte dalla cantina per esaltare il carattere e l'originalità del vino. A partire dal 2008, alla guida dell'azienda c'è l'enologo Mario Falcetti che viene da molti considerato come il vero artefice del successo della cantina franciacortina. Accanto a lui un team di sei validi collaboratori.

La Vigna

Terreno	Morenico e fluvioglaciale
Esposizione	Sud, Sud-Est 180-230 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 70%, pinot bianco 30%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	3 anni da oggi
Abbinamento	Vino da aperitivo, primi piatti di mare e carni bianche delicate
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione in inox 85% e in barrique 15%
Sensazioni	Cremoso, piacevole, scorrevole, fresco e asciutto nel finale

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821