ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Docg Satèn



Il Franciacorta elegante come la seta più fine

Satèn è, per definizione, il più fine tra i metodo classico elaborati in Franciacorta. Uno stile esclusivo del territorio bresciano che prevede l'uso di sole uve a bacca bianca, in questo caso Chardonnay, e una pressione interna alla bottiglia leggermente inferiore alla norma, con un perlage particolarmente fine e delicato. Setoso, appunto. Quello proposto qui da Ca' d'Or non difetta certo di eleganza. Del resto la cura che viene messa nella sua elaborazione è una garanzia per i tanti appassionati della casa franciacortina. I vini base vengono elaborati in acciaio a temperatura controllata per esaltare tutte le note più fresche e fini. Poi, dopo l'imbottigliamento, ha inizio la lunga fase di maturazione che si prolunga per circa 30 mesi a cui seguono, dopo la sboccatura, altri 6 mesi di affinamento in cantina. Giallo paglierino, con riflessi dorati, al naso si evidenziano le note di crosta di pane e frutta gialla, poi sfumature di nocciole e fichi secchi. In bocca è elegante e armonico, con una caratteristica bollicina molto fine e di raffinata eleganza.

Non vantano solo una lunga storia ma soprattutto un progetto imprenditoriale ben preciso. Stiamo parlando dei fondatori dell'azienda Ca' d'Or in Franciacorta. La cantina nasce, infatti, dall'incontro tra due amici, uno rappresentante di una nobile e storica cantina di Franciacorta e uno proveniente da una solida famiglia di professionisti, attiva nel marketing e nella creatività. Storia, qualità ed estro. Vigneti in Franciacorta e sui Monti Lessini, tutti i vini Ca' d'Or vengono elaborati nella cantina Borgo Santa Giulia, dove tradizione e futuro convivono con successo. Il tratto distintivo della produzione Ca' d'Or è senza dubbio la particolare bottiglia serigrafata con una originale forma studiata per esaltare il metodo di produzione, per gli spumanti che prevedono l'affinamento in bottiglia, rendendo allo stesso tempo il servizio ancora più elegante. Una bottiglia Ca' d'Or in cantina, si nota!

La Vigna

Terreno	Calcareo, Ciottoloso
Esposizione	400 m.s.l.m.
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	entro 5 anni da oggi
Abbinamento	ottimo come aperitivo ed a tutto pasto
Vinificazione	Pressatura soffice Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 gg in acciaio inox AISI 316 Fermentazione malolattica svolta parzialmente Primo affinamento: 7 mesi in vasche d'acciaio Stabilizzazione: Statica a freddo Affinamento sui lieviti: Mediamente 30 mesi in bottiglia Affinamento dopo la sboccatura: 6 mesi
Sensazioni	Alla vista: Brillante colore giallo paglierino, con riflessi dorati All'olfatto: Profumi di crosta di pane e frutta gialla, sfumature di nocciole e fichi secchi Al palato: Elegante ed Armonico molto persistente, dalla buona personalità ben definita che lo rende inconfondibile. Perlage: Bollicina molto fine e di raffinata eleganza Finale: Lungo, forte e di perfetto equilibrio Temperatura di servizio: 6/8°C

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