ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Brut "Essence" Satèn DOCG 2021



Si scrive “Satèn” ma si legge Franciacorta

Si scrive "Satèn" ma si legge Franciacorta DOCG. Questa tipologia di spumanti, riservata esclusivamente per i Franciacorta DOCG, ha come base sempre un vino prodotto esclusivamente da uve a bacca bianca, Chardonnay, come in questo caso, o Pinot Bianco. La sua caratteristica principale, però, è la moderata pressione in bottiglia, che gli conferisce una particolare morbidezza che ricorda (appunto) la seta. Essence Satèn è l'interpretazione di Antica Fratta di questo stile franciacortino, dove note agrumate si fondono elegantemente a ricordi di frutti esotici. Effervescenza delicata, è un prodotto senza annata, non millesimato, che viene maturato in bottiglia, come da disciplinare del Franciacorta DOCG, per un minimo di 24 mesi. Giallo paglierino con riflessi dorati, ha un perlage particolarmente fine, e una spuma morbida e cremosa. Al naso è intenso e armonico. In bocca, avvolgente, elegante e persistente. Richiede un abbinamento delicato. E' ideale come aperitivo ma accompagna con reale soddisfazione anche preparazioni a base di pesci delicati o crostacei.

L'azienda Antica Fratta vanta una lunga storia, strettamente legata a quella del territorio della Franciacorta. Le sue origini risalgono addirittura alla metà dell'Ottocento, quando il Cavaliere di Gran Croce Luigi Rossetti, ricco mercante di vino della zona, trasforma un antico casale del XVI secolo nella sua residenza, ristrutturando le vecchie cantine scavate nella roccia della collina su cui poggia la Villa e rendendole, oltre che vetrina d'eccellenza per i suoi commerci, un gioiello personale per conservare le sue selezioni. Dopo la morte del cavaliere, la proprietà passa di mano in mano, fino al 1979, quando ha inizio la produzione della moderna Antica Fratta. Negli anni l'azienda ha saputo spingere sempre più in avanti i propri orizzonti, arrivando a essere consacrata come una delle grandi firme di Franciacorta.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso di origine Morenica
Esposizione	nord-est
Allevamento	spalliera, con potatura a guyot o cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Lombardia
Uve	100% chardonnay.
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Tra metà agosto ed i primi di settembre quando le uve hanno raggiunto la corretta maturazione zuccherina, ma conservano ancora notevole acidità e freschezza. Maturazione: Come da Disciplinare Franciacorta DOCG minimo 24 mesi.
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo: Intenso e armonico, con note di agrumi e elegante frutta tropicale. Sapore: Avvolgente nelle sue sfumature, struttura elegante e persistente, nocciole nel retrogusto. Perlage: Fine e persistente, spuma morbida, delicata e cremosa.

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