ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG "Sansevé" Satèn Brut N. V.



Personalità unica

Chi ama la Franciacorta, spesso, ama le sensazioni di estrema delicatezza e di finezza che riescono a esprimere qui gli Chardonnay. Complice un suolo particolare e una conformazione geologica unica nel suo genere. Non a caso la Franciacorta è terra di satén, delicati Blanc de Blancs, in versione Brut, tipologia prodotta solo qui. Ne è un bel esempio questo Sansevé, Franciacorta DOCG proposto da Monte Rossa. Grazie ad una personalità unica che lo rende particolarmente adatto ai momenti conviviali. Il Satén, è bene ricordarlo, ha una particolarità. Rispetto ai comuni spumanti metodo classico ha una pressione in bottiglia inferiore alle 5 atmosfere che rende il suo perlage particolarmente delicato. Sansevé riposa sui lieviti per un minimo di 24 mesi. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino, con bollicine estremamente sottili e delicate. Al naso, belle note di frutta fresca, pera e pesca, di lieviti e di crosta di pane. In bocca è armonico e complesso, fresco e persistente. Aperitivo super elegante, questo satén può essere proposto accanto a una cena giapponese a base di sushi e di sashimi.

Cantina storica della Franciacorta, a Monte Rossa la tradizione contadina si è fusa armonicamente con la tecnologia. Qui la cura artigianale, e la ricerca, sono gestite con impegno e mentalità imprenditoriale, senza compromessi. La sua storia ha inizio nel 1972, quando l'imprenditore Paolo Rabotti con il supporto della moglie Paola, intraprese la strada della viticoltura. Oggi è il figlio Emanuele a portare avanti, con entusiasmo, quel progetto. Tra i primi in Franciacorta ad abbandonare la produzione dei vini fermi, in Monte Rossa hanno da sempre investito nella tecnologia, continuando a sperimentare in cantina. Oggi l'azienda può contare su un vigneto di circa 70 ettari, suddivisi in numerosi cru, su terreni e con esposizioni diversi, che contribuiscono ad ampliare il patrimonio aromatico delle uve, per comporre cuvée ricche di struttura e complessità. La produzione annua è di circa 500mila bottiglie. Tutte da gustare.

La Vigna

Terreno	Morenico glaciale nella zona collinare Monte Rossa, più alcuni terreni sabbiosi e argillosi.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza.
Sensazioni	Giallo paglierino, dalla perlage fine e persistente. Al naso esprime belle note di frutta fresca, pera e pesca, di lieviti e di crosta di pane. In bocca è armonico e complesso, fresco e persistente, incisivo e lunghissimo.

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