ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Brut "Essence" Satèn DOCG Magnum 2019 2019

Si scrive “Satèn” ma si legge 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 brut
Provenienza	Lombardia
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	La vendemmia viene effettuata tra agosto e settembre. La raccolta delle uve è manuale ed effettuata in cassette da 20kg. L'ammostamento è effettuato con presse a caduta per preservare al massimo la fragranza del frutto. La vinificazione punta a preservare la giusta maturazione delle uve e vengono impiegati esclusivamente i frazionamenti nobili della pressatura, utilizzando solo le prime spremiture, con una resa massima del 30%. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio, seguita da una sosta di 9 mesi sui lieviti fini a bassa temperatura. L’obiettivo è conferire al vino la raffinatezza e l’eleganza tipiche dei Satèn Franciacorta, grazie a un affinamento sui lieviti di almeno 30 mesi e a un dosaggio leggermente più contenuto. Il risultato è un Satèn equilibrato e armonioso, con una struttura avvolgente e una cremosa morbidezza.
Sensazioni	Bolla dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha un perlage fine e persistente, una spuma morbida e cremosa.

Sprigiona al naso intense note agrumate e di frutta tropicale. Al palato è avvolgente e strutturato, con intriganti sentori di nocciola nel retrogusto.

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.

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