



ACQUISTATO IL

Franciacorta DOCG Satèn

S.a.

La quintessenza della morbidezza



Svinando

La Vigna

Terreno Terreni morenici glaciali

**Esposizione
Allevamento** Guyot

Densità imp. 5500

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Lombardia

Uve chardonnay 100% (25% in botti di legno)

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione L'uva viene pressata delicatamente con presse pneumatiche a 100 bar, con spremitura soffice e sequenziale, dopo sbucciatura e vinificazione con macerazione a freddo. La prima fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox con controllo costante della temperatura. Per il 25% lo Chardonnay affina in legno, fino alla primavera successiva alla vendemmia, quando avviene il tiraggio o imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti. Affinamento 28 mesi sui lieviti.

Sensazioni Colore: giallo dorato, perlage finissimo e continuo. Profumo: intenso con sentori di pasticceria e fiori di camomilla. Gusto: risulta piacevolmente vellutato e fresco.

Satèn, una parola che evoca la delicatezza, la sensazione di accarezzare un tessuto prezioso. Questa tipologia di spumante, esclusiva della Franciacorta, richiama volutamente la morbidezza della seta, grazie a una pressione interna in bottiglia leggermente inferiore rispetto ai classici Brut. Siamo a Monticelli Brusati, in una delle zone più affascinanti e verdi della Franciacorta. Qui la famiglia Bozza gestisce la cantina Montina con passione. I vigneti insistono su terreni di origine morenica glaciale, ricchi di minerali lasciati dal ritiro dei ghiacci millenni fa. Questo particolare suolo regala alle uve una sapidità naturale incredibile. Questa etichetta nasce da uve Chardonnay in purezza. Quello della Franciacorta è celebre per la sua capacità di unire freschezza agrumata e una struttura burrosa, caratteristiche che qui vengono esaltate da una gestione della vigna meticolosa, posta a circa 200-250 metri di altitudine. Il 25% del vino base fermenta e affina in botti di legno fino alla primavera successiva alla vendemmia. Questo passaggio contribuisce a donare al vino una struttura più solida e un respiro aromatico più ampio. Dopo l'assemblaggio, la cuvée affronta la seconda fermentazione in bottiglia e riposa sui lieviti per ben 28 mesi. Un periodo di attesa necessario affinché il perlage diventi finissimo e gli aromi si fondano perfettamente tra loro. Colore giallo dorato carico, segno di una maturità ben gestita. Il profumo è intenso e invita subito al sorso con note fragranti di pasticceria, croissant appena sfornato e delicati fiori di camomilla. In bocca, poi, è una vera sorpresa: piacevolmente vellutato, quasi carezzevole, mantiene una freschezza vibrante che invoglia a un secondo bicchiere. Il finale è pulito e lascia un ricordo di frutta gialla matura. A tavola questo Satèn di Montina gioca in attacco. Perfetto con primi piatti delicati come un risotto ai fiori di zucca e zafferano, dove la cremosità del vino bilancia quella del riso. Si sposa bene anche con il pesce, in particolare con un branzino al sale che ne esalta la mineralità. Volendo può anche accompagnare delle scaloppine di vitello al limone.

Benvenuti nel mondo di Montina, una realtà che incarna l'essenza più autentica della Franciacorta. La storia di questa cantina affonda le radici nel 1982, quando i tre fratelli Bozza - Gian Carlo, Vittorio e Alberto - decisero di dare vita al loro sogno in quel di Monticelli Brusati, incantevole borgo nella zona nord-est della Franciacorta. Qui acquistarono una tenuta secentesca che apparteneva ai Montini, avi di Papa Paolo VI. Oggi l'azienda è guidata da Michele, Daniele e Anna, nuova generazione della famiglia, che porta avanti la tradizione con una ventata di freschezza. La filosofia? Produrre bollicine equilibrate e leggere, con spremitura soffice e sequenziale, dopo sbucciatura e vinificazione con macerazione a freddo. Per il 25% lo Chardonnay affina in legno, fino alla primavera successiva alla vendemmia, quando avviene il tiraggio o imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti. Affinamento 28 mesi sui lieviti. Per il resto, il vino si affina in botti di legno fino alla primavera successiva alla vendemmia, quando avviene il tiraggio o imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti. Affinamento 28 mesi sui lieviti. Ogni terreno ha sfumature diverse che permettono di creare delle "cuvée" bilanciate e complesse. La cantina è un'opera d'ingegneria, scavata per oltre 7.000 metri quadrati all'interno della collina: una scelta che non solo protegge il paesaggio, ma garantisce ai vini una temperatura costante e naturale durante i lunghi anni di affinamento. Inoltre l'uso del celebre torchio verticale Marmonier, strumento rarissimo che permette una spremitura dell'uva estremamente soffice, è quello che fa la differenza tra una bollicina

comune e un Franciacorta setoso e profondo. Ma c'è di più: Montina è la prima cantina in Franciacorta a ospitare una Galleria d'Arte Contemporanea permanente.