ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Satèn DOCG Millesimato 2018 2018

Morbidezza nel calice



La Vigna

Terreno Le uve provengono dai vigneti dislocati nei diversi comuni della Franciacorta, rappresentativi di tutte le diverse unità di paesaggio che caratterizzano la zona.

Esposizione 0

Allevamento Guyot

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Lombardia

Uve chardonnay 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5-7 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Vendemmia manuale con selezione dei grappoli e trasporto in piccole cassette a partire dalla prima decade di agosto. Vinificazione Pressatura soffce delle uve, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (16 °C). Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati. Primo affinamento di 8 mesi in acciaio. Affinamento in bottiglia sui lieviti per un periodo di circa 36 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15 °C.

Sensazioni Un Satèn di grande personalità, che conquista per la sua interpretazione. Lo stile è giocato sull'equilibrio tra complessità e piacevolezza. Al naso si apre con intense note di frutta secca, crosta di pane e bouquet di fiori secchi in armonia con le note evolutive dettate dalla sosta sui lieviti. Al palato si sentono chiaramente le sfumature tropicali, le note tostate e di frutta

secca tipiche dello Chardonnay complesso. Si riavvertono i sentori nasali che rimangono piacevolmente a lungo, quasi rotondo in bocca. I retrogusti sono in continua diversità e finezza, con un dosaggio zuccherino deciso (6,5 grammi litro) ma ottimamente amalgamato all' acidità.

Se c'è una tipologia di spumante capace di ridefinire il concetto di morbidezza nel calice, quella è sicuramente il Satèn, un'esclusiva assoluta della Franciacorta nata per sfidare la stoffa dei grandi champagne francesi. Adro, provincia di Brescia. Qui, all'interno di un anfiteatro naturale racchiuso tra il Lago d'Iseo e le colline moreniche, la cantina Corte Aura coltiva i propri vigneti su terreni ricchi di minerali e ciottoli, ideali per regalare una naturale sapidità alle uve. Per potersi fregiare del nome Satèn, il disciplinare franciacortino impone regole molto rigide. Si possono utilizzare solo uve a bacca bianca e la pressione in bottiglia deve essere inferiore alle 5 atmosfere, contro le classiche 6 degli altri Franciacorta. Questo dettaglio tecnico si traduce in una spuma eccezionalmente cremosa e vellutata. Questo Millesimato è uno Chardonnay in purezza che dona al vino un'eleganza innata. Una splendida finezza aromatica e quella struttura polposa che permette di sostenere lunghi affinamenti. Vendemmia manuale, i grappoli vengono adagiati in piccole cassette per preservarne l'integrità fino alla pressatura soffice in cantina. Il mosto fermenta in vasche d'acciaio e affronta una decantazione statica a freddo. Dopo un primo riposo di 8 mesi in acciaio, il vino viene imbottigliato per la seconda fermentazione. Segue una sosta sui lieviti di circa 36 mesi al buio delle cantine. Il dosaggio finale è di 6,5 grammi per litro, una scelta azzeccata per bilanciare la freschezza. Il colore è un giallo paglierino luminoso dai riflessi dorati, attraversato da un perlage fitto e carezzevole. Al naso emergono sentori di crosta di pane appena sfornato, nocciola tostata e un bouquet di fiori secchi. In bocca è burroso e quasi rotondo, ma con una bellissima spalla acida che dà ritmo al sorso. Si sentono chiaramente sfumature di frutta tropicale e note tostate. Il finale è lunghissimo, pulito e in continua evoluzione. A tavola è un vero asso nella manica. Per un abbinamento del territorio, consigliamo dei casoncelli bresciani al burro e salvia, dove la cremosità del vino sposa la grassezza del condimento.

Ci sono progetti nel mondo del vino che nascono con un'idea precisa, quasi un'ossessione: dare tempo al tempo al vino di raggiungere la massima qualità possibile. Questa è la filosofia di Corte Aura, una splendida realtà che sorge ad Adro, nel cuore della Franciacorta. Nata nel 2009 dalla determinazione di Federico Fossati, l'azienda si è posta fin da subito un obiettivo molto chiaro: produrre spumanti Metodo Classico di eccellenza, capaci di distinguersi per freschezza, equilibrio e, soprattutto, digeribilità. Per farlo, Federico ha scelto di farsi affiancare da una figura di grande spessore enologico come Pierangelo Baita. Insieme hanno dato vita a una cantina moderna ma profondamente legata alla tradizione artigianale del territorio, dove ogni scelta è guidata da un rigore assoluto e dal rifiuto della fretta. Le uve della cantina, Chardonnay e Pinot Nero, provengono da diverse parcelle dislocate in vari comuni della denominazione. Questa frammentazione è una scelta strategica ben precisa: ogni singola vigna esprime sfumature diverse in base al suolo e all'esposizione, offrendo alla cantina una straordinaria varietà di sfumature da combinare durante la creazione delle diverse cuvée. Ma se c'è un elemento che definisce lo stile enologico di Corte Aura, questo è senza dubbio il prolungato affinamento sui lieviti. Il disciplinare della

Franciacorta impone tempi minimi di sosta in bottiglia, ma la cantina ha deciso di andare ben oltre. Qui, anche le etichette d'ingresso riposano in cantina per un periodo molto più lungo rispetto a quanto richiesto dalla legge, superando spesso i trenta o quaranta mesi di affinamento. Non è un semplice vezzo ma una scelta produttiva ben precisa che mira a eliminare le durezze del vino e a integrare perfettamente la bollicina. Il risultato si avverte chiaramente nel calice: spumanti cremosi, dal sorso morbido e vellutato, dove la spiccata acidità tipica del territorio viene armonizzata da una complessità aromatica matura e affascinante.

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