



ACQUISTATO IL

Franciacorta Brut Satèn

2018

Come la seta più fine



Svinando

Satèn è una parola inventata dai produttori franciacortini per descrivere gli spumanti Blanc de Blancs, ossia prodotti rigorosamente con uve a bacca bianca, e caratterizzati da una pressione in bottiglia leggermente più bassa del solito. Dall'incontro di vini eleganti e profumati derivati da uve Chardonnay e Pinot Bianco, e bollicine più sottili e meno aggressive in bocca, nascono i più particolari Franciacorta. Questo stile innovativo è nato grazie all'intuizione e alla sperimentazione di poche visionarie aziende vinicole del territorio bresciano. Tra questo Contadi Castaldi che, da allora, fa di questo Satèn uno dei prodotti di punta della sua gamma. Uve Chardonnay in purezza vendemmiate a piena maturità, questo Franciacorta subisce un affinamento sui lieviti di oltre tre anni. Un tempo necessario a fargli raggiungere la giusta complessità e la ricchezza voluta. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante, caratterizzato da un perlage fine e persistente. Al naso risulta fresco ed elegante, con note di fiori, agrumi e soprattutto la tipica crosta di pane. In bocca si presenta morbido ma non dolce. Fresco ma non eccessivamente acido. Un vino piacevole e ben equilibrato in tutte le sue componenti.

Fondata nel 1991, Contadi Castaldi è una delle più amate cantine di Franciacorta. Una di quelle aziende che, grazie alla qualità dei suoi vini e a una costanza produttiva più che invidiabile, sono diventati negli anni un vero e proprio punto di riferimento per appassionati ed esperti. L'azienda appartiene, insieme a Bellavista, al gruppo Moretti. In origine era un'antica fornace che il visionario imprenditore ha riconvertito in casa spumantistica. I suoi ampi spazi e le lunghe gallerie, un tempo adibite alla cottura dei mattoni, infatti, si sono rivelate perfette per l'affinamento degli spumanti. Tra le prime aziende franciacortine ad aver sviluppato il concetto di Satèn, Contadi Castaldi propone una gamma di vini caratterizzati dalla grande eleganza e dalla spiccata riconoscibilità. Attualmente l'azienda dispone di circa 18 ettari di vigneto di proprietà ed è in grado di seguire direttamente tutto il ciclo produttivo degli spumanti, dalla produzione dei vini base fino all'elaborazione dei vini che devono riposare per diversi mesi sui lieviti in cantina. Se il Franciacorta è ormai diventato quasi sinonimo di spumante di qualità italiano, parte del merito va riconosciuto all'impegno di aziende di pregio proprio come Contadi Castaldi.

La Vigna

**Terreno
Esposizione
Allevamento**

Guyot - casarsa - cordone speronato

Densità imp.

300/500 ceppi di ettaro

Il Vino

Tipologia

Spumante Metodo Classico Brut Docg

Provenienza

Lombardia

Uve

Chardonnay 100%

Gradazione

12,5%

**Temp. Servizio
Quando Berlo**

entro 5 anni

Abbinamento

stuzzichini

Vinificazione

Raccolta delle uve manuale Pressatura semplice Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente primo affinamento parte in acciaio e parte in barrique per almeno 7 mesi affinamento in bottiglia da 30 a 36 mesi.

Sensazioni

Un vino profumato, che conquista per la sua originale freschezza gustativa. Lo stile è giocato sulla ricerca di armonia tra complessità e piacevolezza. Il colore è giallo paglierino, con un perlage fine e persistente. Il naso è fresco ed elegante, con profumi netti di biancospino, di crosta di pane, note balsamiche, sfumature di mela renetta, fichi secchi e arachidi. Morbido in bocca, ma non dolce, ha un sapore fresco e gradevole. Il finale è lungo e deciso, di grande piacevolezza gustativa.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821