



ACQUISTATO IL

Franciacorta Satén DOCG



Svinando®

Solo Chardonnay ben maturo nel Satén targato Santus

Non c'è etichetta migliore di un Satén per assaporare la freschezza e la limpidezza di un vero Franciacorta. Prodotto da sole uve Chardonnay, quello proposto qui da Santus nasce da una particolare vendemmia leggermente posticipata rispetto al normale. Questa scelta così "contro tendenza" viene fatta per cercare (e riuscire) a conferire al vino maggior corpo e una struttura più complessa. Ad aiutare è anche la lavorazione prevista in cantina, con una macerazione sulle bucce, fermentazione alcolica e malolattica in barrique, seguita da una maturazione dei vini base, sempre in barrique, per almeno 6 mesi. Il risultato è una bollicina sorprendentemente sottile e un vino caratterizzato da un colore giallo intenso. Il naso è ampio ed elegante. Ricco di frutta e note fresche di agrume, crosta di pane e note di latteria. In bocca è gradevolmente agrumato, con ricordi di frutta bianca matura e scorza di agrume. Un grande vino per chi cerca complessità ed eleganza.

Maria Luisa Santus e Gianfranco Pagano, entrambi agronomi, nel 1995 decidono di dedicarsi totalmente alla viticoltura in Franciacorta. E lo fanno nella convinzione di poter ottenere ottimi risultati, da un territorio vocato, e grazie alle loro conoscenze scientifiche avanzate. La partenza è con il botto. Nell'arco di tre anni impiantano circa 60.000 viti su 10 ettari di superficie e da allora si occupano personalmente di ogni aspetto legato alla coltivazione. Alla base della loro filosofia, c'è la convinzione che compito dei piccoli viticoltori sia quello di essere una avanguardia, a difesa delle diversità e di tutte le sfumature che la natura offre, rifiutando qualsiasi standardizzazione. E in questa ottica è quasi naturale la loro convinta adesione alla viticoltura biologica, strumento imprescindibile per la salvaguardia dell'ambiente e la produzione di vini con spiccato carattere. La peculiarità di Santus è quella di non lavorare cuvée ma di mettere sempre in bottiglia il prodotto di singole annate.

La Vigna

Terreno	Morenico
Esposizione	Sud, Sud-Oves 200 mt s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5950 ceppi x ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo Entro 3 anni da oggi

Abbinamento Paste al forno, risotti delicati e piatti a base di pesce. prosciutto crudo e formaggi non troppo stagionati

Vinificazione Pressatura soffice, macerazione delle bucce, fermentazione alcolica e malolattica 100% in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio

Sensazioni Vino di grande struttura e morbidezza con piacevoli toni agrumati e di frutto bianco

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