

## FRANCIACORTA SATÈN BLANC DE BLANCS

- **Denominazione** Di Origine Controllata e Garantita: Franciacorta Satèn
- **Territorio** dei comuni della Franciacorta a sud del lago d'Iseo, Provincia di Brescia. Collinare e sassoso di origine morenica recente, ricco di sassi.
- **Uve** Chardonnay (100%).
- **Vinificazione** e precoce raccolta delle uve da metà agosto. Vendemmia manuale e trasporto in cantina in casse da 18 kg. Pressatura soffice delle uve con i grappoli interi e frazionamento del mosto a bassa temperatura. Utilizzo solo delle migliori cuvée.
- **Fermentazione** alcolica primaria a freddo in serbatoi inox fino alla primavera, presa di spuma in bottiglia secondo il metodo franciacorta. Affinamento minimo 24 mesi di maturazione sui lieviti in bottiglia secondo il disciplinare Franciacorta, nelle fredde cantine scavate nel terreno.

## CARATTERISTICHE

- **Primo** anno di produzione: 1999
- **Colore** bianco verdognolo, spuma cremosa e perlage fine e persistente.
- **Profumo** è invitante, caratteristico e complesso con sentori di frutta a polpa bianca.
- **Dosage** Brut 6 gr/l indicativi, variabili a seconda delle cuvée
- **Sapore** è morbido, fine e vellutato, con aromi di frutta matura. Piacevoli note fruttate tipiche dello Chardonnay e fragranze di vaniglia e lievito.
- **Abbinamenti gastronomici:** per la sua gentilezza è ideale con gli antipasti di mare e con i dessert anche di frutta. E' perfetto con i crostacei, il caviale e pesci a carne bianca.
- Servire a temperatura di 4/6 ° C.
- 75 cl - 12,5% vol - Prodotto in Italia - Contiene solfiti

