



BRUT SATÈN

FRANCIACORTA D.O.C.G.

VARIETÀ DELLE UVE

Chardonnay 100% - da coltivazione biologica.

TECNICA DI PRODUZIONE

Ottenuto dalla spremitura di sole uve bianche. Il mosto viene fatto fermentare a bassa temperatura (14/16° C). Una minor aggiunta di zucchero in fase d'imbottigliamento (18 gr/l anziché 24 gr/l) determina una differente presa di spuma con l'ottenimento di una minor pressione in bottiglia, ed un vino con maggiore cremosità e setosità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: paglierino con riflessi dorati.

Perlage: persistente, molto fine e abbondante.

Profumo: intenso, ampio e speziato.

Sapore: vino perfettamente evoluto che ricorda la crosta del pane con leggere note di tostato e speziato.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Servire a una temperatura di 8/10 °C

Può accompagnare egregiamente un pasto completo ad eccezione dei dessert.

Se conservato in luogo adatto può durare oltre i 36 mesi.

Grad. alcolica: 13% vol.