

FRANCIACORTA SATEN BRUT

Le eleganti emozioni del chiaro di luna

Le uve di solo Chardonnay che compongono questo vino provengono dai nostri migliori vigneti tra i più vecchi dell'azienda, che posizionati verso il Lago d'Iseo traggono tutti i benefici del suo microclima. Ha spuma soffice con delicato perlage, dal bel colore paglierino di tonalità variabile in funzione dell'annata. Al naso presenta un bouquet complesso con sentori di frutta fresca, di acacia e tiglio. Le fermentazioni in parte avvengono in barriques di leggera tostatura, in modo da conferire al vino eleganza, finezza e note di vaniglia. In bocca denota una piacevole sensazione tattile di setosità. Abbinamenti ideali per questo vino: primi piatti delicati, pesce e carni bianche.



100% Chardonnay



Elegant moonlight emotions

This wine is made only from Chardonnay grapes. These come from our finest vineyards, among the oldest on the estate, positioned facing Lake Iseo, and which benefit from its microclimate. It has a soft sparkle with delicate perlage and a beautiful straw colour which varies according to vintage. The bouquet is complex with hints of fresh fruit, acacia and linden. Fermentation takes place in lightly toasted barriques, to give the wine elegance, finesse and vanilla notes. In the mouth, it produces a pleasant silky tactile sensation. The ideal accompaniment for delicate entrées, fish and white meats.



SISTEMA D'ALLEVAMENTO/Vine training system: Guyot

RESA PER ETTARO/Yield per hectare: 8.500 kg di uva/kg of grape – 5.100 l – 6.800 bottiglie/bottles

UVAGGIO/Blending: Chardonnay 100% (30% in wooden barrels)

AFFINAMENTO/Refinement: In bottiglia per almeno 30 mesi sui lieviti/In bottles for at least 30 months on yeasts

RESIDUO ZUCCHERINO/Sugar residue: 7,5 - 8 gr/l.

ALCOHOL: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO/Serving temperature: 8°C

DISPONIBILE NEI FORMATI/Available in sizes: Classic 0.75 l - Magnum 1.5 l