



Franciacorta Brut Satèn

VITIGNO: CHARDONNAY

ALCOOL: 12.00% VOL.

DOSAGGIO: 3.60 G/L

I VINI BASE DELLA VENDEMMIA RAPPRESENTANO IL RISULTATO DI UNA SELEZIONE SCRUPOLOSA DI SOLE UVE CHARDONNAY, RACCOLTE A MATURAZIONE FENOLICA, E DI UNA VINIFICAZIONE ATTENTA. I GRAPPOLI VENGONO RACCOLTI MANUALMENTE E TRATTATI CON CURA E PIGIATI DELICATAMENTE. LE BASI FRANCIACORTA OTTENUTE VENGONO TRASFERITE PER LA FERMENTAZIONE IN PARTE IN SERBATOI D'ACCIAIO TERMOCONDIZIONATI E IN PARTE (30%) IN BARRIQUES DI LEGNO USATO. QUI, I MOSTI DEI VINI BASE FERMENTANO, E RESTANO FINO A FEBBRAIO/MARZO SUCCESSIVO.

DOPO QUESTO PERIODO, AVVIENE L'ASSEMBLAGGIO DEI VINI PER GARANTIRE EQUILIBRIO E COMPLESSITÀ DEL BLEND CHE VERRÀ IMBOTTIGLIATO PER LA SECONDA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA. IN QUESTO MOMENTO (CON L'AGGIUNTA DI MENO MOSTO) SI DETERMINA LA TIPOLOGIA SATÈN CHE DEVE AVERE UNA PRESSIONE INFERIORE IN BOTTIGLIA.

L'AFFINAMENTO SUI LIEVITI CONTINUA PER MINIMO 24 MESI. AL MOMENTO DELLA SBOCCATURA, VIENE AGGIUNTO LO SCIROPPO DI DOSAGGIO, UNA MISCELA DI ZUCCHERO DA MOSTO E VINO PER OTTENERE UN FRANCIACORTA SATÈN SECCO (3,60 G/LT) MA ARMONIOSO, PIÙ MORBIDO MA EGUALMENTE CROCCANTE E MINERALE.

FRANCIACORTA PRODOTTO CON IL METODO SOLOUVA, SENZA L'UTILIZZO DI ZUCCHERI ESOGENI (ZUCCHERO DI CANNA O BARBABIETOLA), PARTENDO DA UVE FENOLICAMENTE MATURE. IN RIFERMENTAZIONE E IN SBOCCATURA SI UTILIZZA MOSTO D'UVA AUTO-PRODOTTO, NEL RISPETTO DELL'INTEGRITÀ DEL FRUTTO E DELLA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO.

IL COLORE DEL FRANCIACORTA SATÈN È UN GIALLO DORATO LUMINOSO. ALL'OLFATTO, IL VINO LIBERA AROMI INTENSI DI FRUTTA, COME MELA MATURA, PERA GIALLA E DELICATE ZESTE DI LIMONE, CHE RENDONO L'ESPERIENZA OLFATTIVA AVVOLGENTE E INVITANTE. SOTTILI SFONDI FLOREALI CONFERISCONO NOTE DI GELSOMINO E FIORI DI CAMPO.

IN BOCCA, IL SATÈN È INCANTEVOLMENTE SECCO, CON UNA EQUILIBRATA ACIDITÀ E UNA CONSISTENZA MORBIDA E SETOSA. IL GUSTO FRUTTATO È DECISAMENTE PERSISTENTE, CON UN EQUILIBRIO ARMONIOSO. LA MINERALITÀ SOTTOLINEA LA PROFONDITÀ E LA COMPLESSITÀ DEL GUSTO. IL FINALE È LUNGO E PIACEVOLMENTE SECCO, CON UNA PIACEVOLE SENSAZIONE DI FRESCHEZZA CHE ACCOMPAGNA OGNI SORSO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO TRA I 6 E I 10°C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

ANTIPASTO DI MARE FRESCO E LEGGERO, MAGARI A BASE DI OSTRICHE, TARTARE DI SALMONE O GAMBERETTI. L'ELEGANZA E LA FRESCHEZZA DEL VINO CONTRASTANO PERFETTAMENTE CON LA DELICATEZZA DEI SAPORI MARINI, CREANDO UN ACCOSTAMENTO ARMONIOSO E RAFFINATO.

FORMAGGI A PASTA DURA, COME IL PARMIGIANO REGGIANO O IL PECORINO. LA FRESCHEZZA E LA VIVACITÀ DEL FRANCIACORTA BRUT S.A. CONTRASTANO CON LA COMPLESSITÀ E LA SAPIDITÀ DEI FORMAGGI, CREANDO UN EQUILIBRIO GUSTATIVO CHE RENDE L'ESPERIENZA DEGUSTATIVA DAVVERO PIACEVOLE.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE, UN CLASSICO DELLA CUCINA ITALIANA, GLI SPAGHETTI ALLE VONGOLE SONO UN PIATTO LEGGERO E SAPORITO CHE SI ABBINA PERFETTAMENTE CON LA FRESCHEZZA E LA VIVACITÀ DEL FRANCIACORTA BRUT S.A. IL SAPORE SALINO E DELICATO DELLE VONGOLE SI ARMONIZZA SPLENDIDAMENTE CON LE NOTE FRUTTATE E MINERALI DEL VINO, CREANDO UN EQUILIBRIO GUSTATIVO RAFFINATO ED EQUILIBRATO.

