

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Franciacorta Satèn

Società Agricola Castelveder



CLASSIFICAZIONE	D.O.C.G.
TIPOLOGIA	Spumante
REGIONE	Lombardia
PROVINCIA	Brescia
VITIGNO	Chardonnay
TIPOL. AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Manuale

VINIFICAZIONE

Il vino base viene prodotto con fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

AFFINAMENTO

Dopo l'affinamento in acciaio del vino base, si procede all'imbottigliamento e alla presa di spuma in bottiglia. Prima della sboccatura, il vino si affina a lungo sui lieviti.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage minuto e leggero che si perde in una finissima spuma. Al naso si offre con intensi profumi di frutta matura, avvolti da delicate note di fiori bianchi e frutta secca e di fragrante lievito. Sul palato, la minore sovrappressione, caratteristica della tipologia Satèn, si traduce in un rilascio di carbonica morbida e cremosa, che esalta le dolci sensazioni di frutta e spezie, sostenute in un lungo finale dalla fresca acidità. Ideale a tutto pasto.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie Champenoise da 75 cl - Bottiglie Magnum da 150 cl