

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 da 75 Cl e 150 Cl.