

Franciacorta Saten *Brut DOCG*



Fresco ed elegante Franciacorta ottenuto da uve Chardonnay vinificate in purezza. Setoso e vellutato per natura, la lunga maturazione in bottiglia lo rende complesso, armonico e piacevolmente sapido.

Classico Franciacorta da tutto pasto, ottimo con pesce e carni leggere.

Uve: *Chardonnay 100%*

Raccolta: *Manuale in cassette*

Pressatura: *Soffice a polmone*

Vinificazione: *In acciaio a temperatura controllata; fermentazione malolattica svolta parzialmente*

Affinamento sui lieviti: *Minimo 28 mesi*

Remuage: *Manuale*

Esame visivo: *Spuma bianca, cremosa. Perlage finissimo e persistente. Colore giallo paglierino vivido*

Esame olfattivo: *Elegante, con sentori di frutta matura, fiori bianchi e biscotto*

Esame gustativo: *Secco, fresco, piacevolmente sapido*

Gradazione alcolica: *12% vol*

Temperatura di servizio: *8°C*

Calice consigliato: *Calice Franciacorta*