SATÈN RACCOLTA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Franciacorta

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), vigneto Sabbioni, coltivato in agricoltura biologica e biodinamica.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Terreno morenico profondo: sabbioso limoso, scheletro abbondante, sub-acido.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Vinificazione Prima vinificazione con lieviti indigeni, 75% in acciaio e 25% in barrique di rovere francese di terzo passaggio.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti Minimo 30 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Brillante, di colore giallo paglierino pieno e dalla bollicina fine e persistente.

Profumo Profumo denso e complesso, note di frutta esotica, miele e burro.

Sapore Al palato è secco, abbastanza caldo, abbastanza morbido, fresco e sapido. Bollicina vellutata e ben integrata.

Abbinamenti Duttile e camaleontico, è un vino che accompagna dagli antipasti ai secondi, passando per primi piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio 8-10°





CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA











ENOLOGO | MARCO BENEDINI, GIULIO SALTI,

