

FRANCIACORTA SATÈN DOCG MILLESIMATO 2019



Blanc de Blanc di Castello Bonomi, il Franciacorta Brut Satèn è uno Chardonnay

L'annata 2019 si presenta dopo un'annata storica dal punto di vista quantitativo, che ha conseguentemente influenzato il grado di fertilità delle piante. Tuttavia, dopo un periodo di siccità che ha seguito una primavera piovosa, le piogge di fine luglio hanno consentito alle piante di reidratarsi e portare le uve alla giusta maturità.

IN CANTINA

Dopo la pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore, una parte dello Chardonnay fermenta in vasche d'acciaio termocondizionate per circa 8 mesi, la seconda porzione fermenta in piccole botti di rovere. I due vini, dopo l'affinamento, vengono sapientemente miscelati. Al "tirage" un'aggiunta contenuta dello sciroppo per la presa di spuma riduce lo sviluppo della pressione. Segue un affinamento sui lieviti di oltre 30 mesi, che ne determina

IN DEGUSTAZIONE

Franciacorta Satèn si distingue per il color paglierino brillante, illuminato. Il naso è fine e i marcatori principali sono floreali. Piacevoli anche le leggere note di tostatura che emergono e creano un quadro aromatico di elevata complessità. A livello degustativo emerge un vino con una buona spalla acida, sorretto da una struttura importante.

PLUS

Blanc de Blanc, ottenuto da sole uve Chardonnay, stupisce il perlage fine ed

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, è consigliato anche come Franciacorta a tutto pasto, perfetto per sposare menu a base di pesce. Ottimo in abbinamento con un sashimi di ricciola, marinato agli agrumi.

Degustare a 6-8 °C



Vino biologico

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l 1,5 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 83 mg/l (-75% limite consentito)
- Zuccheri: 5 gr/l
- Acidità: 8,8
- PH: 3,00
- Nome Vigneto: Villino sul monte
- Collocazione: Franciacorta Coccaglio
- Sesto d'impianto: 2 x 0,80 m
- Anno d'impianto: 2000 2001 2004 2006 2007
- Ettari: 4
- Densità: 5 500Resa: 100 q/Ha

