

ESSENCE SATÈN

FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Note agrumate si fondono elegantemente a ricordi di frutti esotici. Ottenuto da sole uve Chardonnay e in modo tale da ottenere un'effervescenza più delicata rispetto alle altre tipologie.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati



PROFUMO

Intenso e armonico, con note di agrumi e elegante frutta tropicale



SAPORE

Avvolgente nelle sue sfumature, struttura elegante e persistente, nocciole nel retrogusto



PERLAGE

Fine e persistente, spuma morbida, delicata e cremosa



ACCOSTAMENTI

Ideale come aperitivo, ben accompagna antipasti delicati di pesci e crostacei



TEMPERATURA

di servizio 7° - 8° C



TIPO DI TERRENO

Calcareo-argilloso di origine Morenica

UVE

100% Chardonnay

RESA PER ETTARO

100 Quintali d'uva per Ettaro, con resa in mosto del 65%

ANNATA

È un prodotto senza annata, non millesimato

VENDEMMIA

Tra metà agosto ed i primi di settembre quando le uve hanno raggiunto la corretta maturazione zuccherina, ma conservano ancora notevole acidità e freschezza

MATURAZIONE

Come da Disciplinare Franciacorta DOCG minimo 24 mesi

ALCOOL	ESTRATTO SECCO TOTALE	ZUCCHERI RESIDUI	Ph	ACIDITÀ TOTALE	PRESSIONE
13 % Vol.	22,2 gr./lt.	5,2 gr./lt.	3,22	5,1 gr./lt.	4.5 atmosfere