FRANCIACORTA SATÉN S.A.

VITIGNO: CHARDONNAY
ALCOOL: 12.00% VOL.
ACIDITÀ TOTALE: 6.90 G/L
ESTRATTO: 23.70
PRESSIONE: 4.60 BAR
ZUCCHERI RESIDUI: 3.80 G/L

Prodotto esclusivamente con uve di chardonnay. La raccolta avviene a maturazione regolare, non anticipata, per avere la massima espressione delle caratteristiche proprie della varietà e del frutto stesso. La prima fermentazione del vino base avviene inizialmente in acciaio per poi essere completata in barrique per un periodo di 6/7 mesi fino al tiraggio.
Il periodo di affinamento sui lieviti è di minimo 24 mesi.

Franciacorta prodotto senza l'utilizzo di zuccheri esogeni da uve fenolicamente mature. In tutte le fasi di vinificazione si utilizza esclusivamente mosto d'uva, e non zucchero di canna, nel rispetto dell'integrità del frutto e della valorizzazione del territorio.

Massima espressione del territorio, il Franciacorta Satèn possiede una spuma generosamente cremosa caratterizzata da un finissimo perlage persistente.

Sapido, fresco ed armonico è ideale a tutto pasto ma esalta le sue caratteristiche esaltano e vengono esaltate in abbinamento a paste al forno, risotti delicati e pesce sia di mare che di lago.

Azienda Agricola Vezzoli di Vezzoli Giuseppe | Via Costa Sopra, 22 | Erbusco | Italia
T. +39 030 7267579 | info@vezzolivini.it | vezzolivini.it
C.F. VZZGPP56A23D421V | P.I. 02199600988