



TERRENOVE

FRANCIACORTA



TERRENOVE Franciacorta Satèn

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

UVE: Chardonnay 100%

RACCOLTA: Dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice e lenta dei grappoli con frazionamento dei mosti; successiva fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

MATURAZIONE: Preparazione della cuvée e tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 3 mesi dopo la sboccatura. La minor sovrappressione in bottiglia (5 atmosfere finali), caratteristica della tipologia Satèn, conferisce morbidezza e setosità al vino.

DOSAGGIO: Brut Satèn

ASPETTI VISIVI: Spuma soffice e cremosa, molto persistente nel bicchiere. Perlage fine e continuo.

COLORE: Giallo paglierino

AL NASO: Ricco, elegante, variegato. Sentori di frutta secca, note di pasticceria, frutta gialla matura, note candite.

IN BOCCA: Decisamente fresco e sapido, di buona struttura, goloso nella beva di beva e molto persistente.

ABBINAMENTI: Perfetto per aperitivo è ideale, salumi non troppo speziati, formaggi non troppo stagionati. Interessante l'abbinamento con il tipico risotto al Franciacorta e con preparazioni a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.

Zuccheri 6,0 g/l

Acidità Totale 6,5 g/l