



FRANCIACORTA SATÈN

REGIONE:
Lombardia

ZONA DI PRODUZIONE:
Franciacorta

DENOMINAZIONE:
Monte Orfano in Franciacorta

VITIGNO:
100% Chardonnay



INVECCHIAMENTO:

Minimo 24 mesi sui lieviti.



VINIFICAZIONE

Le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice al fine di ottenere la separazione del solo mosto fiore che fermenta in vasche d'acciaio inox termo controllate, a una temperatura di 16°C. Parte della base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi in vasche d'acciaio, circa un 20% viene affinata in barriques di rovere francese e in seguito assemblata per la cuvée.



AROMA E SAPORI

Caratterizzato da un perlage finissimo e persistente presenta all'olfatto note di fiori bianchi e vaniglia; al palato è morbido, piacevolmente sapido e complesso.



ABBINAMENTI:

Ideale per l'aperitivo, primi piatti e carni bianche.

