

ESSENCE SATÈN 2018

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
Millesimo 2018

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
Oltre 30 mesi dalla vendemmia

ALCOOL	ESTRATTO SECCO TOTALE	ZUCCHERI RESIDUI	Ph	ACIDITÀ TOTALE	PRESSIONE
13 % Vol.	22,7 gr./lt.	5,4 gr./lt.	3,44	5,4 gr./lt.	4,8 atmosfere