



ACQUISTATO IL .....

"Cesonato" Franciacorta DOCG Brut Satèn

NV

## Un ottimo Franciacorta



Svinando®

Il Cesonato è il Satèn di Villa Crespia. I toni di frutta matura, floreali, su tutti il tiglio, la rosa e la ginestra, accompagnano la buona acidità e nel bicchiere il perlage è fine e persistente nonostante la regola voglia per il Satèn una pressione inferiore a quella dei Brut. Il Cesonato ha una personalità che può essere definita "femminile", sensuale e trasgressiva.

"Quando ero ricercatore in campo enologico" spiega Francesco Iacono, enologo di Arcipelago Muratori -"ho partecipato alla realizzazione di uno studio condotto in Franciacorta per individuare la natura dei terreni. Abbiamo scoperto che nel piccolo territorio conosciuto con questa denominazione, poco più di 2.000 ettari, ci sono ben sei ambienti diversi. Ecco, io ho basato la personalità dei Franciacorta Villa Crespia proprio partendo da questi sei diversi ambienti, ciascuno dei quali porta nell'uva caratteristiche distinte, che voglio ritrovare nel bicchiere". Il Franciacorta è uno spumante metodo classico DOCG prodotto in Lombardia, in provincia di Brescia. Un po' come accade con lo champagne in Francia però, è riconosciuta la possibilità di riferirsi a questo grande spumante italiano semplicemente con l'indicazione "Franciacorta". E Villa Crespia omaggia il Franciacorta a partire dal nome: nel Medioevo le "Crespie" erano i vini spumeggianti.

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>La Vigna</b>       |   |
| <b>Terreno</b>        | Morenico  |
| <b>Esposizione</b>    | Nord, 320 m s.l.m   |
| <b>Allevamento</b>    | Cordone speronato   |
| <b>Densità imp.</b>   | 5.000 ceppi per ettaro  |
| <b>Il Vino</b>        |   |
| <b>Tipologia</b>      | Bianco Spumante Brut DOCG   |
| <b>Provenienza</b>    | Lombardia   |
| <b>Uve</b>            | Chardonnay 100%   |
| <b>Gradazione</b>     | 12,5% vol.  |
| <b>Temp. Servizio</b> | 10°   |
| <b>Quando Berlo</b>   | Entro 2 anni da oggi  |
| <b>Abbinamento</b>    | Crostacei, tartare di pesce, ostriche   |
| <b>Vinificazione</b>  | Fermentazione parte in acciaio e parte (10/15%) in barrique e/o botte grande con lieviti selezionati a una temperatura controllata inferiore ai 17°; fermentazione malolattica spontanea in parte; affinamento parte in acciaio sui lieviti per 5 mesi e parte in legno per 6-12 mesi; rifermentazione e affinamento in bottiglia per almeno 30 mesi con lieviti selezionati; sboccatura a minimo 36 mesi dalla vendemmia |
| <b>Sensazioni</b>     | Colore giallo paglierino brillante, perlage discretamente fine e persistente; al naso le tipiche note di lievito, bocca piena e di buona freschezza   |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821