



ACQUISTATO IL

Franciacorta DOCG Satèn

NV

Satèn, l'esclusività della Franciacorta



Svinando®

L'eleganza della Franciacorta si esprime con armonia in questo Brut Satèn firmato Muratori, una bollicina raffinata ottenuta esclusivamente da uve Chardonnay coltivate su suoli morenici. Il lungo affinamento sui lieviti per almeno 24 mesi conferisce complessità e una cremosità avvolgente. Nel calice brilla un giallo paglierino luminoso, attraversato da un perlage fine e persistente. Il bouquet seduce con delicate note di fiori bianchi, agrumi e mandorla, accompagnate da lievi sentori di crosta di pane. Al palato si distingue per la sua morbidezza setosa, una freschezza equilibrata e una chiusura elegante, tipica dello stile Satèn. Perfetto come aperitivo di classe, si abbina con grazia a crudi di pesce, crostacei e piatti raffinati a base di verdure. Un'esperienza gustativa che incarna la finezza e l'arte della spumantistica franciacortina.

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.

La Vigna

Terreno	Morenico
Esposizione	Nord, 320 m s.l.m
Allevamento	Cordone speronato e guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	affinamento sui lieviti in bottiglia per almeno 24 mesi
Sensazioni	Finezza perlage, naso dolce e vellutato, fiori bianchi (camomilla), albicocca acerba, bilanciato

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821