

DE MALDÈ
FRANCIACORTA

brut satèn



tipologia:
vitigno:
vinificazione:

Franciacorta satèn
Chardonnay 100%

Uva raccolta a mano e riposta in cassette da 18 chilogrammi, spremitura soffice dei grappoli interi mediante pressa pneumatica e contemporaneo frazionamento dei mosti ottenuti; illimpidimento di pre-fermentazione a freddo in vasche d'acciaio; fermentazione a temperatura controllata e successivo affinamento sui suoi lieviti nobili.

presa di spuma:
affinamento:

In bottiglia alla temperatura di 12/14° C secondo il metodo classico, con aggiunta al tiraggio di zucchero di canna raffinato (20 g/l max) e lieviti selezionati.

dégorgement:

In bottiglia sul suo deposito di lievito nobile per minimo 24 mesi.

colore:
olfatto:

Eliminazione del deposito mediante *dégorgement* à la glace e ricolmatura con vino e liqueur.

Giallo paglierino carico con riflessi intensi e spuma bianca.

gusto:

Le note olfattive si aprono con i profumi tipici della tipologia satèn, profumi floreali e frutta matura a pasta bianca. Con l'ossigenazione si uniscono nel profumo note di banana, vaniglia, biscotto e tostatura legate all'affinamento sui lieviti. In chiusura emergono note di sur lie eleganti legate all'invecchiamento.

temperatura:
abbinamenti:

L'ingresso al palato è fresco e vellutato, le note sapide del vino si uniscono alla cremosità del perlage, ottima la struttura, la persistenza, chiude con piacevole morbidezza e salinità.

Servire a una temperatura compresa tra i 9° e gli 11° C, utilizzare per il raffreddamento il secchiello del ghiaccio almeno 20 minuti prima del servizio.

Crostacei crudi o al vapore, pesce alla griglia o al forno, verdure alla griglia e piatti di carne bianca in genere.