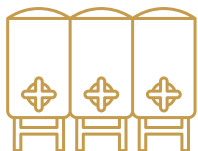


Franciacorta Satèn

-Tenuta Martinelli-



Italia
Lombardia
Brescia



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.



AFFINAMENTO

Maturazione sui lieviti di minimo 24 mesi.



Perlage finissimo e persistente.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note di fiori bianchi e vaniglia.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12,5%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale



Morbido, piacevolmente sapido e complesso. Ottimo come aperitivo, con primi piatti, carni bianche e pesce.