

LA TORRE

VINI DI FRANCIACORTA



SATÈN MILLESIMATO

VITIGNO

Chardonnay 65% – Pinot Nero 35%

CARATTERISTICHE

Zucchero inferiore a 1,0 gr./lt

Giallo paglierino molto carico con riflessi dorati. Complesso e strutturato nel gusto, corposo, dal perlage molto fine e persistente. Bouquet con caratteristiche note della lunga fermentazione in bottiglia, cioè sentori di crosta di pane e di lievito arricchiti da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola). Sapido, fine e armonico.

Vinificazione: 5% fermentazione e affinamento in barrique per 5 mesi e il 95% in acciaio.

Gradazione alcolica totale: 12,43% vol.

Acidità totale: 6,8 g/l.

Estratto: 20,6 g/l.

Affinamento: 42 mesi sui lieviti.

COME SI DEGUSTA

Servire in Calici Franciacorta e una temperatura di 8 – 10 gradi

COME SI CONSERVA

Per una corretta conservazione le bottiglie vanno tenute coricate affinché il tappo rimanga umido ed espanso e pertanto garantisca la tenuta al buio e al fresco, a temperatura costante fra 10 – 15 gradi e umidità intorno al 70 – 75%.

ABBINAMENTI

È particolarmente indicato a tutto pasto perché intenso negli aromi. Si sposa bene con piatti a base di carne.

FORMATI

Su prenotazione Magnum da lt. 1,5, Jéroboam da lt. 3, Mathusalem da lt. 6, Salmanazar da lt. 9.