

Vintage Collection Satèn

Franciacorta DOCG 2011

Ca' del Bosco

Il Franciacorta Docg Vintage Collection Satèn 2011 Cà del Bosco è il risultato di una sapiente unione di 16 vini base di Chardonnay e Pinot Bianco. I Franciacorta Vintage Collection sono il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo di questa azienda. Un sistema unico al mondo.

Il Saten è sinonimo di sensualità ed eleganza, un Franciacorta unico che vi rimarrà nel cuore. Il particolare metodo di produzione dell'azienda rende le bollicine morbide e vellutate facendo risultare il vino meno aggressivo alla bocca. Un vino dalla grande femminilità. Ca' del Bosco è uno dei massimi esponenti dei grandi Franciacorta, un nome che ha saputo conquistare un ruolo di vertice grazie alla costanza del lavoro di qualità prima in vigna e poi in cantina. Un grande Saten, un grande Franciacorta.

CARATTERISTICHE

Tipo Spumante

Sottotipo Bianco

Disciplinare Franciacorta

Denominazione DOCG

Annata 2011

Classificazione Millesimato

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Lombardia

Vitigno Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%. ;Chardonnay 85% ;Pinot Bianco 15%

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo dorato chiaro, con perlage fine e persistente

Gusto Delicato, cremoso, avvolgente e setoso, ritorno anche al palato di sentori agrumati, fresco e saporito, dotato di un'effervesienza sottile

Profumo Sentori fruttati di pesca, ananas ed agrumi canditi; note di miele e confetti, crema pasticcera, pasta di mandorle

Abbinamenti Antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce e crostacei al vapore, secondi piatti di carni bianche, rustici di verdura (sformati)

Temperatura di servizio 8° -10° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi I vini di Veronelli Super Tre Stelle

DATI DI PRODUZIONE

Età ceppi 14 vigna a Chardonnay dall'età media di 32 anni a Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca e

Resa per ettaro 8.600 kilogrammi di uva

Epoca vendemmia Seconda decade di agosto

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base fermentano in piccole botti di rovere per soli 5 mesi

Maturazione Trascorsi 7 mesi dalla vendemmia si procede alla creazione della cuvée. Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco

Affinamento Su lieviti per almeno 48 mesi

Solfiti Inferiore a 60 mg/l