



Franciacorta Brut Saten DOCG

Minimo 24 mesi sui lieviti per questo Saten 100% Chardonnay del perlage, cremoso, avvolgente, finissimo. Un esplosione di fiori bianchi, vaniglia e agrumi. Elegante, mai aggressivo come del resto "la carbonica" sciolta benissimo in un vino bilanciato dalla permanenza (del 20%) delle basi Cuvée in Barriques.

Abbinamenti:
Crudités di mare delicate.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Chardonnay 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Lombardia
Denominazione:	Franciacorta DOCG
Formato:	75 cl. 1,5 Lt. (Magnum)
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 3 anni.
Temperatura di servizio:	10 °C nel calice.