



TENUTA MORASCHI
FRANCIACORTA

SATÈN MORASCHI

Franciacorta Satèn D.O.C.G.

Gradevole sorpresa di armonia e delicatezza, diretta espressione della passione e professionalità della Famiglia Moraschi nella produzione di Vini Franciacorta. Il perlage tanto fine quanto persistente movimentata un brillante giallo paglierino, regalando all'olfatto un naturale e inebriante aroma di fiori e frutta secca e al palato sorprendenti sensazioni di freschezza e vivacità di sapori. Grazie alla propria armoniosa versatilità, il Satèn Moraschi può accompagnare ogni portata dei vostri eleganti pranzi e cene.

A pleasant surprise of harmony and delicacy, a direct expression of the Moraschi family's passion and professionalism in the production of Franciacorta wines. The perlage, as fine as it is persistent, animates a brilliant straw yellow colour, giving the nose a natural, heady aroma of flowers and dried fruit and, to the palate, surprising sensations of freshness and lively flavours. Thanks to its harmonious versatility, Satèn Moraschi can accompany every course of your elegant lunches and dinners.



Denominazione: Franciacorta Satèn D.O.C.G.

Vigneto d'origine: Zona Pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia

Caratteristiche del terreno: Medio impasto, di origine morenica

Sistema di allevamento: Guyot

Uvaggio: Uve Biologiche blanc de blancs 100% Chardonnay

Periodo di vendemmia: Dalla terza decade di agosto alla prima decade di settembre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox termocontrollate

Tiraggio: Da maggio a giugno dell'anno successivo alla vendemmia

Affinamento sui lieviti: Durata media 45 mesi

Dosaggio alla sboccatura: Apporto in zuccheri pari a 6 g/l

Note di degustazione: L'effervescenza è dinamica, al gusto spicca la freschezza ben supportata dalla morbidezza e dal corpo del vino, con coerenti richiami gustativi di frutta secca su scia minerale. All'olfatto presenta note di frutta tropicale e vaniglia, agrumi e fragrante pasticceria nel finale

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si consiglia con salumi e formaggi non troppo stagionati, nonché per accompagnare piatti a base di pesce

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Pressione: 4 atmosfere

Formato: Standard (0,75 L), Magnum (1,5 L)

Type: Franciacorta Satèn D.O.C.G

Vineyards: Foothills, Capriolo (BS), Franciacorta, Italy

Soil characteristics: Medium-textured, of morainic origin

Cultivation system: Guyot

Organic grapes: blanc de blancs Chardonnay 100%

Harvest period: From the third decade of August to the first decade of September. Manual harvesting into boxes, with sorting of the grapes on the wine

Wine making: Soft pressing, inox thermoconditioned basins fermentation process

Draft: From May to June of the year following the harvest

Refinement: In bottles for at least 45 months on yeasts

Sugar residue: 6 g/l

Tasting notes: The effervescence is dynamic, the freshness stands out on the palate, well supported by the softness and body of the wine, with consistent hints of dried fruit on a mineral trail. On the nose presents notes of tropical fruit and vanilla, citrus fruits and fragrant pastries on the finish.

Matching: Excellent as an aperitif, it is recommended with cured meats and cheeses that are not too mature/seasoned, as well as with fish dishes.

Serving temperature: 6-8°C

Alcol: 13% Vol.

Pressure: 4 atmospheres

Sizes: Classic (0,75 L), Magnum (1,5 L)