



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA SATÈN DOCG MILLESIMO 2016

IN VIGNA

Blanc de blanc di Castello Bonomi, il Franciacorta Brut Satèn è uno Chardonnay in purezza.

La vendemmia 2016 è stata caratterizzata da condizioni climatiche particolarmente favorevoli per le basi spumanti, si è riscontrata una complessità e intensità aromatica sorprendente. La bassa resa per ettaro ha permesso di raccogliere ogni singola partita di uva alla giusta maturazione tecnologica. I buoni livelli di maturità e di alcol leggermente più alti rispetto alla media uniti al clima mite con un caldo non eccessivo nel mese di agosto, hanno permesso una buona conservazione dell'acidità.

IN CANTINA

Dopo la pressatura soffice, per estrarre solo il mosto fiore, una parte dello Chardonnay fermenta in vasche di acciaio termocondizionate per circa 8 mesi e contemporaneamente un'altra parte fermenta in piccole botti di rovere. I due vini, dopo l'affinamento, vengono sapientemente miscelati. Al "tirage" un'aggiunta contenuta dello sciroppo per la presa di spuma riduce lo sviluppo della pressione.

Franciacorta Satèn 2016 affina più di 40 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

IN DEGUSTAZIONE

Paglierino brillante, illuminato da bollicine fini e persistenti. Ventaglio olfattivo che spazia dai fiori di campo alla camomilla, mela fuji e susina gialla. Accenni di maggiorana e mandorla fresca. Sorsa setoso ed elegante, di buon equilibrio e ricca struttura.

PLUS

Chardonnay in purezza. Un Franciacorta che esprime grande morbidezza ed eleganza confermando altresì le caratteristiche di mineralità e complessità del proprio terroir.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, è consigliato come Franciacorta a tutto pasto in accompagnamento a menu di pesce.

Consigliato con antipasti di pesce come le capesante al forno e gli scampi al vapore profumati agli agrumi. Perfetto anche con primi come i ravioli alla coda di rospo o il risotto con i canestrelli.

Degustare a 6-8 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 67 mg/l (-75% limite di legge)
- Zuccheri: 6 gr/l
- Acidità: 8,06
- PH: 3,05
- Nome Vigneto: Villino sul monte
- Collocazione: Franciacorta - Coccaglio
- Sesto d'impianto: 2 x 0,80 m
- Anno d'impianto: 2000 - 2001 - 2004 - 2006 - 2007
- Ettari: 4
- Densità: 5 500
- Resa: 100 q/Ha