



TERRE D'AENÒR



Franciacorta Satèn Ricciolina 2018

Il Satèn Terre d'Aenòr è caratterizzato da una buona bevibilità dovuta a una minore effervescenza. Prende il nome dal vigneto (Ricciolina) ed è un omaggio all'integrità del frutto.

VITIGNI

Espressione tipica della Franciacorta, il Satèn Terre d'Aenòr è prodotto con vigneti 100% Chardonnay.

VINIFICAZIONE

Per comporre la Cuvée raccogliamo solo uve perfettamente integre dagli appezzamenti più soleggiati: qui otteniamo maturazioni più avanzate e la formazione di aromi più fragranti nelle bucce. Dalla raccolta in piccole cassette passiamo prontamente a una pressatura delicata per rispettare tutto il buono del frutto. Il processo di vinificazione è accurato in ogni sua fase grazie al controllo rigoroso delle temperature.

NOTE ORGANOLETTICHE

Il Satèn Terre d'Aenòr sa farsi riconoscere per il suo colore giallo paglierino, per la sua spuma morbida e avvolgente e per un perlage molto fine e persistente. Al naso presenta eleganti sentori decisi di fruttati maturi con ritorni agrumati, ma anche toni floreali e di pasticceria secca; in bocca è morbido, fresco, suadente.

ABBINAMENTI

Ideale con antipasti a base di pesce sia crudi che cotti, si rivela ottimo con taglieri tradizionali. Eccellente con primi piatti delicati, frittiture di pesce e carni bianche.





TERRE D'AENÒR



Franciacorta Satèn Ricciolina 2018

The Terre d'Aenòr Satèn, being less effervescent, has a highly-drinkable quality. It is named after the vineyard where the grape comes from (Ricciolina) and it is a homage to the integrity of the fruit.

GRAPES

Satèn Terre d'Aenòr is produced 100% from Chardonnay grapes, it is a typical wine from the Franciacorta region.

VINIFICATION

Only whole grapes selected from the sunniest plots are used to make the Cuvée, guaranteeing mature grapes bursting with fragrant aromas in their skins. From the harvesting in little crates to the gentle pressing the priority is always to maintain the goodness of the fruit. The carefully controlled vinification process includes a rigorous monitoring of the temperature at every step.

SENSORY CHARACTERISTICS

Straw-yellow in colour, with a light and enchanting froth, it has a fine, lingering bead. It is characterized by elegant, mature fruit aromas with hints of citrus as well as floral tones and subtle suggestions of dry pastries. Light, fresh and persuasive on the palate.

PAIRINGS

Excellent with both raw or cooked fish based appetizers as well as with traditional platters of cold cuts and cheese. Also goes very well with delicate first course dishes, fried fish and white meat.



Società Agricola Primavigna e Terre d'Aenòr S.a.s - Via A. Volta 22, Provaglio d'Iseo (BS)

terredaenor.com



VALORITALIA