

BOSIO

FRANCIACORTA SATÈN D.O.C.G.

DESCRIZIONE:

Caratterizzato da un perlage finissimo e persistente presenta all'olfatto note di fiori bianchi e vaniglia; al palato è morbido, piacevolmente sapido e complesso.

UVAGGIO:

Chardonnay 100%

RESA/HA: 50 hl

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice al fine di ottenere la separazione del solo mosto fiore che fermenta in vasche d'acciaio inox termocontrollate, a una temperatura di 15°C. Parte della base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi in vasche d'acciaio, circa un 20% viene affinata in barriques di rovere francese e in seguito assemblata per la cuvée.

MATURAZIONE SUI LIEVITI:

24 mesi

ABBINAMENTO:

Aperitivo, primi piatti e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12° C

