



Vintage Collection Satèn

Franciacorta DOCG 2011

Ca' del Bosco

Il Franciacorta Docg Vintage Collection Satèn 2011 Cà del Bosco è il risultato di una sapiente unione di 16 vini base di Chardonnay e Pinot Bianco. I Franciacorta Vintage Collection sono il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo di questa azienda. Un sistema unico al mondo.

Il Satèn è sinonimo di sensualità ed eleganza, un Franciacorta unico che vi rimarrà nel cuore. Il particolare metodo di produzione dell'azienda rende le bollicine morbide e vellutate facendo risultare il vino meno aggressivo alla bocca. Un vino dalla grande femminilità. Ca' del Bosco è uno dei massimi esponenti dei grandi Franciacorta, un nome che ha saputo conquistare un ruolo di vertice grazie alla costanza del lavoro di qualità prima in vigna e poi in cantina. Un grande Satèn, un grande Franciacorta.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Franciacorta
Denominazione	DOCG
Annata	2011
Classificazione	Millesimato
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Lombardia
Vitigno	Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%. ;Chardonnay 85% ;Pinot Bianco 15%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo dorato chiaro, con perlage fine e persistente
Gusto	Delicato, cremoso, avvolgente e setoso, ritorno anche al palato di sentori agrumati, fresco e sapido, dotato di un'effervescenza sottile
Profumo	Sentori fruttati di pesca, ananas ed agrumi canditi; note di miele e confetti, crema pasticcera, pasta di mandorle
Abbinamenti	Antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce e crostacei al vapore, secondi piatti di carni bianche, rustici di verdura (sformati)
Temperatura di servizio	8° -10° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi I vini di Veronelli Super Tre Stelle

DATI DI PRODUZIONE

Età ceppi	14 vigne a Chardonnay dall'età media di 32 anni a Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca e
Resa per ettaro	8.600 kilogrammi di uva

Epoca vendemmia Seconda decade di agosto

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base fermentano in piccole botti di rovere per soli 5 mesi

Maturazione Trascorsi 7 mesi dalla vendemmia si procede alla creazione della cuvée. Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco

Affinamento Su lieviti per almeno 48 mesi

Solfiti Inferiore a 60 mg/l