



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA SATÈN DOCG MILLESIMATO 2020

IN VIGNA

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

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un germogliamento regolare e da una primavera poca piovosa. Un giugno fresco e piovoso seguito da un mese di luglio asciutto e ventilato, hanno permesso alle uve di arrivare alla vendemmia in perfetto stato di maturazione con un potenziale qualitativo elevato.

IN CANTINA

Dopo la pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore, una parte dello Chardonnay fermenta in vasche d'acciaio termocondizionate per circa 8 mesi, la seconda porzione 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. Segue un affinamento sui lieviti di oltre 30 mesi, che ne determina il millesimo.

IN DEGUSTAZIONE

Franciacorta Satèn si distingue per il color paglierino brillante, illuminato. Il naso è fine e i marcatori principali sono di frutta a polpa bianca ed erbe aromatiche. A livello degustativo emerge un vino di grande finezza ed equilibrio, con un finale lungo e minerale. Il perlage è fine.

PLUS

Blanc de Blanc, ottenuto da sole uve Chardonnay, stupisce il perlage fine ed elegante.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, è consigliato anche come Franciacorta a tutto pasto, perfetto per sposare menu a base di pesce. Ottimo in abbinamento con un sashimi di ricciola, marinato agli agrumi.

Degustare a 6-8 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 90 mg/l
- Zuccheri: 4.5 gr/l
- Acidità: 8,1
- PH: 3,00
- 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

