



CASTELLO BONOMI

FRANCIACORTA



FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILLESIMATO 2011 DOCG

IN VIGNA

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

La vendemmia 2011, descritta dal consorzio Franciacorta come annata di particolare pregio, ha garantito le caratteristiche ottimali nella maturazione delle uve, permettendo di esaltare in modo perfetto tutte le migliori peculiarità del nostro Chardonnay.

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 2011 di Castello Bonomi affina 72 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

IN DEGUSTAZIONE

Paglierino brillante, illuminato da bollicine fini e persistenti. Ventaglio olfattivo incentrato su fiori di campo, camomilla, mela fuji e susina gialla. Accenni di erbe aromatiche, maggiorana e mandorla fresca. Sorso cremoso ed elegante, di buon equilibrio tra l'impianto fresco-sapido e la ricca struttura. Persistente il finale, su ritorni di mandorla e agrumi.

PLUS

Il Satèn è il brut più morbido di Castello Bonomi, grazie al caratteristico 100% di uve Chardonnay e alla minor pressione, come da disciplinare. Conferma altresì le caratteristiche del proprio terroir: mineralità e complessità ne fanno un fuoriclasse della categoria.

CONSUMO IDEALE

Il Satèn è presentato pronto al consumo e, se adeguatamente conservato, mantiene e anzi migliora nel tempo le proprie caratteristiche qualitative.

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

PREMI E RICONOSCIMENTI



4 Grappoli nella
Guida Bibenda



4 Rose nella Guida
Viniplus



Medaglia d'Oro 90+
nella guida Gilbert & Gaillard

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 78 mg/l (-67% limite di legge)
- Zuccheri: 6 gr/l
- Acidità: 8,1
- PH: 3
- 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
- Bottiglie Prodotte annue: 18 000