



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA SATÈN DOCG MILLESIMO 2015

IN VIGNA

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

La vendemmia 2015 è stata caratterizzata da un'annata poco piovosa e con temperature piuttosto elevate, che hanno portato ad un germogliamento precoce delle uve rispetto alla media.

Tali condizioni si sono rivelate particolarmente favorevoli per questa tipologia di Franciacorta: livelli di maturazione più alti e ottimo grado di acidità, grazie alla vendemmia anticipata, hanno contribuito alla perfetta produzione di questo Satèn raffinato ed elegante.

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 2015 affina più di 50 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

IN DEGUSTAZIONE

Paglierino brillante, illuminato da bollicine fini e persistenti. Ventaglio olfattivo che spazia dai fiori di campo alla camomilla, mela fuji e susina gialla. Accenni di maggiorana e mandorla fresca. Sorso setoso ed elegante, di buon equilibrio e ricca struttura.

PLUS

Chardonnay in purezza. Un Franciacorta che esprime grande morbidezza ed eleganza confermando altresì le caratteristiche di mineralità e complessità del proprio terroir.

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

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 75 mg/l (-69% limite di legge)
- Zuccheri: 6 gr/l
- Acidità: 8,3
- 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