



CA' DEL BOSCO VINTAGE COLLECTION SATÈN FRANCIACORTA DOCG., ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Espumoso

Varietades: 85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco.

Alcohol: 12,5%

Vinificación: Después del estrujado en ausencia de oxígeno, todos los mostos para vinos base fermentan en pequeños toneles de roble. La maduración en barrica dura solo 5 meses para obtener la máxima complejidad aromática y poder expresivo sin comprometer la elegancia. Un par de tanques voladores permite trasegar los vinos por gravedad desde las pequeñas barricas de roble hasta los tanques de maduración. 7 meses después de la cosecha, es el momento de crear la cuvée. Vintage Collection Satèn se obtiene de un hábil ensamblaje de 14 vinos base Chardonnay y Pinot Blanc. Se agrega menos azúcar que otros Franciacortas, lo que le da al vino una sensación cremosa en la boca y un perfil sensorial particularmente suave y elegante que se ve reforzado por el envejecimiento en botella.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Se caracteriza por un color amarillo pajizo.



La nariz se abre con aromas de melocotón y cítricos, enriquecidos con agradables notas de miel.



En boca es elegante, agradablemente fresco y sabroso, con una delicada efervescencia.



Perfecto para acompañar aperitivos, embutidos y embutidos, es ideal en combinación con platos a base de pescados y mariscos.



Ca' del Bosco

Metodo Ca' del Bosco

Encapsula nuestra idea del Metodo Franciacorta. Una idea personal, quizás incluso romántica. Significa abrazar la excelencia en el vino, la integridad del territorio y el respeto por la tradición. Para nosotros, el respeto por la tradición significa una mejora continua y no volver nunca a la genérica y quizás más bien árida celebración de la memoria. Uniendo la modernidad y el pasado.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com