

# Le Marchesine Franciacorta Saten Brut Millesimato 2016

LE MARCHESINE

0,75 L - 13,00% IN VOL.



Perlage persistente.



Paglierino brillante con screziature dorate.



Profilo olfattivo elegante giocato su susine e fiori bianchi che convergono in un finale lievemente minerale.



Di buon corpo, sciorina una piacevole sapidità che si inserisce con equilibrio nel profilo gustativo.

## Come servire



Servire a:

06 - 08°C.

Longevità:

05 - 10 anni

Abbinamento:



## Caratteristiche

Nome	Le Marchesine Franciacorta Saten Brut Millesimato 2016
Tipologia	Bianco spumante metodo classico brut
Classificazione	DOCG Franciacorta saten Brut
Anno	2016
Formato	0,75 l Standard
Nazione	Italia
Regione	Lombardia
Vitigni	100% Chardonnay
Ubicazione	Passirano (BS)
Vendemmia	A mano in piccole casse, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi.
Vinificazione	Fermentazione e affinamento in piccole botticelle di quercia di Allier. Nei mesi di marzo e aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma.
Affinamento	Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperatura controllata (12-14 °C) per almeno 36 mesi. Trascorso tale periodo il Franciacorta Satèn assume le sue caratteristiche di profumo e sapore e un finissimo perlage.
Grado alcolico	13,00% in volume
Acidità totale	6,50 gr/L
Estratto secco	20,00 gr/L