



Franciacorta Brut Saten DOCG

Giallo paglierino tendente al dorato, le bollicine sono numerose, finissime e persistenti. Profumi intensi, fruttati, leggero finale di Vaniglia e Pan Brioche. Fresco, intenso e persistente al palato, dotato di buona mineralità.

Fermentazione in acciaio, 20% delle basi passa in Barriques di Tronçais per un breve periodo. 30 mesi minimo sui lieviti, sboccatura in lotti minimi, per conservare la freschezza del prodotto.

Indicazioni:

Il Saten, si differenzia dal resto della produzione di Franciacorta, in quanto il Disciplinare di Produzione, impone la pressione massima dell'anidride carbonica (Bollicine) disciolta nel Vino. Per un normale Franciacorta la pressione massima consentita è di 6 bar, per il Saten, si scende a 4,5 bar. Questo valore è stato imposto per questa tipologia di Franciacorta al fine di ottenere un effetto "SETOSO" delle bollicine. Il SATEN Bersi Serlini è indicato per coloro che vogliono un Franciacorta Più Morbido.

Abbinamenti:

Antipasti Leggeri, Aperitivi, piatti a base di crostacei e molluschi.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Classico / Champagne
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Chardonnay 100 %
Nazione:	Italia
Regione:	Lombardia
Denominazione:	Franciacorta Saten DOCG
Formato:	75 cl. 1,5 Lt. (Magnum)
Consumo:	Massimo 3 anni
Temperatura di servizio:	8 / 10 °C