



# Franciacorta Satèn Millesimato DOCG 2014

Mosnel

<b>Tipo</b>	Vino frizzante
<b>Origine</b>	Italia, Lombardia
<b>Produttore</b>	Mosnel Camignone di Passirano
<b>Maturazione</b>	Almeno 36 mesi di fermentazione in bottiglia
<b>Contenuto</b>	3 Lt
<b>Annata</b>	2014
<b>Conservazione</b>	fino a 10 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 10°C
<b>Contenuto alcolico</b>	12 %
<b>Vitigni</b>	Chardonnay
<b>Articolo n.</b>	13010414

## Annotazioni

Un'incessante ricerca della qualità in armonia con la natura. Le uve Chardonnay utilizzate per il Franciacorta Satèn Millesimato DOCG sono coltivate in vigneti di proprietà, esposti a est-sud-est. Zona pianeggiante e leggermente ondulata nell'area morenica, con terreni sciolti, mediamente fertili e con ammassi di ciottoli mediamente profondi.

## Abbinamenti

È ideale come aperitivo, con ostriche, caviale, salmone o tutti gli antipasti di pesce, formaggi delicati, antipasti raffinati o semplicemente da gustare da solo.

## Note di degustazione

Intensamente dorato sprigiona all'inizio un fruttato accessibile che ricorda il mandarino e lo zenzero candito, ma compare subito una personalità maestosa, con una ricchezza di aromi di caramello al burro e noci macadamia a rincorrere un fugace ma vibrante fruttato esotico. Il sorso risuona profondo come un pozzo d'acqua

cristallina, ha un'elegante audacia che esprime il carattere evolutivo classico dello chardonnay nel permanere di una mineralità rocciosa, ma senza tratti austeri perché sostenuta dal frutto estivo e solare. Cremoso e avvolgente continua a mutare nel calice in digressioni tra la pasticceria secca e lievi canditure, pur con una gioiosa luminosa freschezza.