

CA'DEL BOSCO

D.O.C.G. Franciacorta

Vintage Collection Satèn, la feminidad y la elegancia de la seda, es una interpretación especial de Franciacorta: el matrimonio armonioso entre el sol y las uvas blancas. Y un pequeño secreto: durante el tiraje, la fase en la que se agregan los azúcares y las levaduras para comenzar la segunda fermentación en la botella, se agrega una menor cantidad de azúcar a la Satèn. Finalmente, un largo período de envejecimiento realza una elegancia suave en cada botella. Delicioso como aperitivo, es un excelente vino de conversación.

VINTAGE COLLECTION SATÈN 2014

FORMATOS

0,75 L

DENOMINACIÓN

Franciacorta Satèn Millesimato.

VARIEDADES

85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco.

VINIFICACIÓN

El Franciacorta Vintage Collection es el resultado de una cuidadosa selección de las uvas y una sabia vinificación realizada en total conformidad con el Método Ca 'del Bosco. Las uvas, recién cosechadas a mano en cajas pequeñas, se clasifican y enfrían. Cada racimo es seleccionado por ojos y manos expertas, para luego beneficiarse del exclusivo "baño a las bayas". Un sistema particular de lavado e hidromasaje a los racimos, a través de tres bañeras de remojo y un túnel de secado. Después de prensar en ausencia de oxígeno, todos los mostos de los vinos base fermentan en pequeñas barricas de roble. Para encontrar la máxima complejidad aromática y el poder expresivo, sin perder elegancia, la fermentación en barrica tiene una duración de solo 5 meses. Un par de tanques elevados permiten la transferencia de los vinos por gravedad, desde las barricas pequeñas hasta los tanques de crianza.

Siete meses después de la cosecha, se crea el ensamblaje. El Vintage Collection Satèn 2014 es el resultado de una combinación hábil de 13 vinos base de Chardonnay y Pinot Bianco. La adición de azúcares en cantidades más pequeñas en comparación con otras Franciacorta le da cremosidad y un perfil particular, elegante y suave, reforzado aún más por un largo envejecimiento en botella. El degüelle se produce en ausencia de oxígeno, utilizando un sistema único en el mundo, concebido y patentado por Ca 'del Bosco. Esto evita el choque oxidativo y la adición de sulfitos, lo que hace que nuestra Franciacorta sea más pura, más agradable y más duradera. Finalmente, cada botella envasada está marcada de forma única para garantizar la trazabilidad.

CRianza EN BOTELLA

Una media de 48 meses con sus lías.

DOSIFICACIÓN AL DEGÜELLE

Aporte en azúcares igual a 1 gramo / litro.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com