



Mirabella
Franciacorta
1979



Franciacorta Satèn

TIPOLOGIA

Franciacorta Satèn DOCG.

VITIGNO

Chardonnay 100%.

RESA

Da 80 q.li/ettaro.

VENDEMMIA

Selezione di grappoli dorati e ben esposti al sole di vigneti almeno al 18° anno di età.

VINIFICAZIONE

Pressatura delicata, lieviti selezionati e basse temperature di fermentazione. Il 10% del Franciacorta base affina 6 mesi in botti di rovere francese.

AFFINAMENTO

Superiore ai 28 mesi in catasta a contatto con i lieviti, più 3 di riposo dopo sboccatura.

DURATA DEL VINO

Almeno 3 anni dalla sboccatura.

COLORE

Dorato di grande spessore.

PROFUMO

Delicato e intenso con prevalente sensazione di miele, banana e lievito arricchite da fragrante vaniglia.

SAPORE

Bassa gasatura e sciroppo zuccherino richiamano la morbidezza, la SETA da cui la dicitura SATÈN. Piacevolmente acidulo e di notevole persistenza.

CONSIGLI

Proporre a 8 - 10°C in ogni occasione e a tutte le ore in bicchieri che ne esaltino i profumi.