



CONTI DUCCO
Franciacorta



Saten
Brut
d.o.c.g.

È il Franciacorta più elegante e raffinato: prodotto con pressioni più basse rispetto alle altre bollicine (circa 4 bars anziché 5) si distingue per un gusto vellutato ed una spuma "setosa".

Il Saten fermenta in vasche di acciaio inox ma non in barriques per non alterare la finezza aromatica dello Chardonnay.

Dopo la successiva rifermentazione in bottiglia resta in affinamento sui propri lieviti per un periodo minimo di 30 mesi.

Il Saten è certamente un prodotto per intenditori dove emerge indiscussa la morbidezza e la delicatezza di queste ricercatissime bollicine.

Tipologia: Franciacorta D.o.c.g. Saten Brut

Vitigni: 100% Chardonnay

Resa Per Ettaro Media: 60 q.li

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: Pressatura Soffice, Fermentazione in Acciaio Inox con lieviti selezionati, Rifermentazione in Bottiglia

Affinamento Minimo: 30 Mesi in Bottiglia

Numero Bottiglie Prodotte/Anno: 30.000 Numerate.

Colore: Giallo Paglierino

Perlage: Fine, Delicato, Persistente

Profumo: Frutta secca tostata, Fragrante

Sapore: Morbido, Fine, Persistente

Abbinamenti: Antipasti, Cruditè

Temperatura di Servizio: 6/8 °C

Conti Ducco

Via degli Eroi, 70 - Franzione Camignone

25050 Passirano (BS) Italia

tel. +39 030 6850566 - fax +39 0306850586

info@contiducco.it - www.contiducco.it