

CONTI DUCCO
Franciacorta
VELVET SATÈN

VELVET di CONTI DUCCO FRANCIACORTA SATÈN

BRUT PRODOTTO ALL'ORIGINE DALLA SOC. AGR. CONTI DUCCO - PASSIRANO - ITALIA

VITICOLTORI IN FRANCIACORTA

*Sboccatura
Lotto*

PRODOTTO IN ITALIA

BOTTIGLIA	GL 71	GARBBIETTA	FE 40
VETRO		ALLUMINIO E METALLO	
CAPSULA C/ALU	90	TAPPO	FOR 51
ALLUMINIO		SUGHERO	
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE			

75 cl e 12% vol

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



Il prodotto portabandiera della Franciacorta, che tutto il mondo ci riconosce dalla spuma morbida e setosa...semplicemente irresistibile

Tipologia: Franciacorta docg Satèn Brut
Vitigni: 100% Chardonnay
Resa media per ettaro: 70 q.li
Sistema di Allevamento: Cordone Speronato e guyot.
Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati impiegate da un lieve passaggio in barrique prima della classica rifermentazione in bottiglia.
Affinamento Medio: 30 mesi in bottiglia.
Colore: Giallo paglierino.

Perlage: Fini e sottili bollicine creano una graziosa catenella.
Profumo: fiori e frutta a polpa bianca con note floreali ed un lieve accenno di vaniglia.
Sapore: un'intensa cremosità lo rende molto fine, elegante e morbido.
Abbinamenti: ideale come aperitivo, indicato per antipasti e primi piatti delicati di pesce, crudità o carni bianche.
Temperatura di Servizio: 6 - 8° C