



SATÈN

**Eccellenza del territorio
unico Bersi Serlini.**

100%
Chardonnay

Giallo con
riflessi
dorati

12,5 %
vol



0,75
1,50
3

Una delle etichette più interessanti della Franciacorta, Bersi Serlini Satèn è gentile e aggraziato. Simbolo eccelso di delicatezza, conferita dallo Chardonnay in purezza dalla pressione della bottiglia inferiore a 5 bar, Satèn è capace di donare un gusto vellutato e un perlage cremoso.

Le uve Chardonnay provenienti e selezionate da vigne biologiche certificate di proprietà rendono questo vino decisamente unico.

La Cuvée è ottenuta assemblando vini esclusivamente base Chardonnay con fermentazione ed affinamento parte in barrique e parte in acciaio. Il termine Satèn, è riservato esclusivamente ai Franciacorta DOCG e indica prodotti con spiccata sensazione gustativa cremosa.

Prodotto da Bersi Serlini per la prima volta nel 1995.

VENDEMMIA MANUALE

Vinificazione naturale per rispettare l'identità del territorio Bersi Serlini. La selezione delle uve implica una separazione della I e II spremitura con un 30% in barrique di rovere francese Tronçais.

Almeno 30 mesi sui lieviti in affinamento nei caveau interrati a temperatura costante di 12°.

Remuage manuale della durata di 4 settimane circa.

DEGUSTAZIONE

Uno stile inconfondibile che valorizza appieno la tipologia. Il colore è animato da riflessi dorati e argentati. Il perlage è minuto e persistente. Ha un naso dai toni decisi di frutta bianca insieme a fini sentori floreali. Al palato sfoggia delicatezza e cremosità. Satèn Bersi Serlini è senza timidezze.

Dosaggio alla sboccatura con un apporto in zuccheri di massimo 4,5 g/l con uso di mosto concentrato, lo zucchero d'uva.

Il naso è avvolto in una nuvola di fiori tra cui il sambuco e il pesco. Nel finale un bouquet di albicocca. L'assaggio conquista il palato con una freschezza dal piacevole dinamismo, in una giosstra di armonie tra corpo e leggerezza, avvolgenza e tensione.

DAL CALICE AL PIATTO

Massima espressione di armonia, Satèn si addice perfettamente all'aperitivo e rimane indiscutibilmente divino in abbinamento a risotti e pesce al forno; delicato ma intenso, Satèn è emblema di eleganza setata, delicatezza e perfezione gustativa. È perfetto da gustare con tutti, ma soprattutto con gli amici.

Temperatura consigliata 8-10



SATÈN BRUT



PESCA



FIORI DI SAMBUCO



ALBICOCCA

VALORI NUTRIZIONALI

73 Kcal - 304 KJ

Grassi: 0,0 g

Di cui acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 0,9 g

Di cui zuccheri: 0,4 g

Di cui polioli: 0,5 g

Proteine: 0,1 g

Sale: 0,1 g

INGREDIENTI

Uve biologiche

Conservanti: solfiti

IMBOTTIGLIATO IN

ATMOSFERA CONTROLLATA





RACCOLTA DIFFERENZIATA

Gabbietta - FE40 metallo

Bottiglia - GL73 vetro

Capsula - ALU41 - metallo

Tappo - FOR51

Consulta le indicazioni del tuo Comune.



IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA

Azienda Agricola Bersi Serlini
Franciacorta S.R.L.

Vendemmia: Manuale

Origine: Italia

Formato: 750 ml, 1500 ml e 3000 ml

Gradazione alcolica: 12,5%