



SATÈN

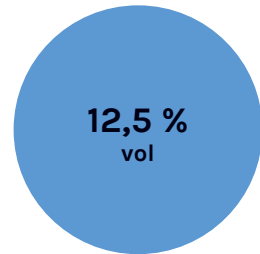
Eccellenza del territorio unico Bersi Serlini



100%
Chardonnay



Giallo dorato e
argentato



12,5 %
vol



0,75
1,50

ESTD  1886
BERSI SERLINI
FRANCIACORTA

SATÈN

Eccellenza del territorio unico Bersi Serlini

Una delle etichette più interessanti della Franciacorta, Bersi Serlini Satèn è gentile e aggraziato. Simbolo eccelso di delicatezza, conferita dallo Chardonnay 100% dalla pressione della bottiglia inferiore a 5 bar, Satèn è capace di donare un gusto vellutato e un perlage cremoso.

Le uve esclusivamente di proprietà vengono selezionate per rendere 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 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. 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 giostra 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°.

Solfiti: Anidride Solforosa totale inferiore a 50 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).



BERSI SERLINI
FRANCIACORTA