

DRINKS.

Barone Pizzini Satèn Franciacorta Edizione DOCG 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408222
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Lombardie
Embouteilleur	Barone Pizzini Soc. Agr. p.A, Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo, Italia
Marque	Barone Pizzini
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	>3 ans
Dégustation	Goût doux et soyeux avec des notes d'agrumes, des pommes vertes, une tonalité minérale, de l'acidité et de la génoise.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	Élaboré à 100% à partir de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



FAVRIER	NOUVEAU
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2016
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, fromages, viandes blanches

Description

En 1998, la Maison Barone Pizzini s'est convertie à la viticulture biologique et a produit le premier vin de Franciacorta certifié biologique. La préservation de la biodiversité et la réduction des émissions de gaz à effet de serre sont d'une grande importance dans la culture des terres, où l'utilisation de produits chimiques est totalement bannie. L'aspect de la durabilité est également mis en œuvre dans la cave, que ce soit par le biais des énergies renouvelables, de l'utilisation de matériaux renouvelables ou du traitement des eaux usées. Le vin mousseux Satèn DOCG est à base du cépage Chardonnay, cultivé selon le système Guyot typique sur un total de 27 vignobles dans la région de Franciacorta. Les sols sont constitués d'une part de dépôts morainiques enrichis en graviers, et d'autre part de sédiments fluviaux et de dépôts de roches meubles, typiques des vallées montagneuses des Alpes du Sud. Les raisins biologiques sont récoltés à la main et pressés délicatement, s'ensuit la fermentation du moût dans des cuves en acier à température contrôlée. Le vieillissement, partiellement réalisé en barriques, dure six mois. Le vin mûrit ensuite sur lies fines en bouteilles, pendant 30 à 40 mois, après quoi le vin tranquille se transforme en vin pétillant. Étant donné que l'acide carbonique produit durant la fermentation ne peut pas s'échapper cette fois-ci, le Barone Pizzini Satèn est enrichi de fines bulles. Le vin mousseux développe tout son potentiel en combinaison avec les feuilletés apéritifs, les fruits de mer, le poisson, la volaille ou le fromage.