



2015 Franciacorta Saten Chardonnay

Lo Sparviere, Franciacorta DOCG Riserva

3 Bicchieri / 72 Mt. a. Hefe

Typ	Champagner / Schaumwein
Qualitätsstufe	DOCG
Ausbau	Auf Hefe in Flaschenreife für minimum 72 Monate
Ausschanktemperatur	8 - 10 °C
Trinkreife	12 - 16 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Chardonnay
Grösse	75cl
Artikelnummer	00124057

Bemerkungen

Die kleinen Chardonnay-Kisten werden 24-36 Stunden lang in einem Kühlraum bei einer Temperatur von 4°C belassen, wobei die Trauben auf 10°C abgekühlt werden, um die Extraktion der Sortenaromen zu verbessern. Die gekühlten Trauben werden zu einer schonenden Ganztraubenpressung gebracht: 80 % des Mostes werden in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur (15-17 °C) vergoren, die restlichen 20 % in 5 hl-Tonneaux, wo sie die malolaktische Gärung durchlaufen. Anschließend reifen die Grundweine bis zur Assemblage der Cuvée auf der Maische.

Degustationsnotizen

In der Farbe intensives Strohgelb. Elegantes Bouquet mit blumigen Noten, gelben Früchten und Aromen von frischem Gebäck. Am Gaumen delikat, cremig, vollmundig, mit feiner Mousse und lang anhaltend.