

SATÈN

Franciacorta DOCG

Rotola inaspettato sul palato e sorprende. Come un ossimoro di profumi contrastanti dove la dolcezza dei fiori, del miele e frutti esotici gioca con note sapide e stimolanti.

It rolls unexpectedly and surprisingly on the palate. A blend of contrasting aromas where the sweetness of the flowers, honey and exotic fruit intermingle with savoury and stimulating hints.



BACCHANAL WINE IMPORTS INC.

IMPORTERS OF FINE WINES

10 MIDLAND AVENUE - SUITE 200

PORT CHESTER - NY 10573

TEL. 1-914-303-3316 - FAX 1-775-317-5385

www.bacchanalwines.com - fp@bacchanalwines.com

Uve: Chardonnay 100%.

Resa: Da 80 q.li/ettaro.

Vendemmia: Selezione di grappoli dorati e ben esposti al sole di vigneti almeno al 18° anno di età.

Vinificazione: Pressatura delicata, lieviti selezionati e basse temperature di fermentazione. Il 10% del Franciacorta base affina 6 mesi in botti di rovere francese.

Affinamento: Superiore ai 36 mesi in catasta a contatto con i lieviti, più 3 di riposo dopo sboccatura.

Colore: Dorato di grande spessore.

Profumo: Delicato e intenso con prevalente sensazione di miele, banana e lievito arricchite da fragrante vaniglia.

Sapore: Delicata gasatura e sciroppo zuccherino richiamano la morbidezza, la SETA da cui la dicitura SATÈN. Piacevolmente acidulo e di notevole persistenza.

Grapes: Chardonnay 100%.

Yield: Starting from 80 quintals/hectare.

Harvest: Selection of golden, sun-kissed bunches from 18 years-old vineyards.

Wine-making: Delicate pressing, selected yeasts and low fermentation temperature. 10% of Franciacorta basic wine into barriques.

Refinement: Over 36 months stacked on yeasts and 3 months after disgorgement.

Colour: Intensely golden.

Bouquet: Delicate and intense with a prevailing sensation of honey, banana and yeast enhanced by fragrant vanilla.

Flavour: Low gassing and sugary syrup enhance its smoothness, like SATIN, hence the name SATÈN. Pleasantly sharp and good persistence.


BACCHANAL
WINE IMPORTS, INC.



MIRABELLA
FRANCIACORTA