MONZIO COMPAGNONI
FRANCIACORTA

SATÈN MILLESIMATO

0,75 LT

TIPOLOGIA DEL GUSTO
Brut con dosaggio intorno a 6 grammi litro

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita
Franciacorta

Uve
100% Chardonnay

Gradazione alcoolica
12,5°

Permanenza sui Lieviti : Tra 30 e 48 mesi

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore
Giallo paglierino di grande luminosità con spuma abbondante e Pelage persistente di grande finezza.

Profumo
Ha un ricco spettro di sentori , è avvolgente e quasi "soffice" senza alcuna stucchevolezza ;si avvertono sensazioni di mela, biscotto e anice. Finale di aromi che ricordano gli agrumi.

Sapore
In pefetta corrispondenza con l'olfatto, anche al gusto si rivela piena, ricco e corposo ;il tutto ben equilibrato da una base acida che consente alle sensazioni morbide di frutta matura di esprimersi senza essere stucchevoli

Temperatura di servizio
Intorno a 10 gradi.

ENJOY WITH...

Si sposa con piatti saporiti come il pesce azzurro alla griglia o con del salmone affumicato.
.