



# Lancini

FRANCIACORTA



## SATÈN

FRANCIACORTA

UVE: Chardonnay

VENDEMMIA: Durante la seconda decade di Agosto

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice a bassa resa. fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata e parziale affinamento in botti di rovere.

TIRAGGIO: Durante la primavera seguente alla vendemmia.

AFFINAMENTO: Oltre 26 mesi sui lieviti  
+ 6 mesi post sboccatura

COLORE: Giallo paglierino

NOTE DEGUSTATIVE: Al naso si riconoscono profumi di frutta a polpa bianca, agrume e note di vaniglia. All'assaggio si rivela la freschezza e la morbidezza. La bollicina setosa, insieme alla finezza dello Chardonnay affinato in legno, donano un sorso delicato ed elegante.

ABBINAMENTI: È ideale come aperitivo o può essere abbinato ad antipasti di mare, risotti, piatti a base di pesce o carni bianche, formaggi non troppo stagionati e altri piatti delicati o poco speziati.

DOSAGGIO: 5 g/L

ALCOL: 12.5 % vol.

FORMATI: Bottiglia 0.75 L