

FERGHETTINA FRANCIACORTA SATEN



Uvaggio	chardonnay 100%
Vinificazione	uve pressate con una pressa pneumatica a pressioni molto soffici; durante la vinificazione vengono separati i mosti in due frazioni: mosto fiore, che ha le caratteristiche qualitative migliori e che viene utilizzato per la produzione di Franciacorta, e mosto di seconda spremitura, che non viene destinato all'imbottigliamento
Affinamento	36 mesi
Gradazione	12,5%
Temperatura di servizio	8° C
Colore	giallo brillante
Profumo	elegante e cremoso
Gusto	note di pasticceria e confetto
Abbinamento	tutto pasto