



2015 Satèn Brut

Spumante Franciacorta DOCG, Ricci Curbastro

L'homologue italien du champagne

Description:

À l'image des champagnes, les grands vins effervescents de Franciacorta sont fabriqués selon la méthode classique de fermentation en bouteille. Le Satèn Brut primé à plusieurs reprises du domaine familial traditionnel Ricci Curbastro est produit exclusivement en millésimé. Élevé sur lies pendant au moins quatre ans, il se caractérise par des bulles très raffinées et une grande longueur en bouche.

Note de dégustation:

Robe jaune clair. Joli nez de pommes jaunes, de fleur d'amandier et de brioche. Attaque vive avec une mousse très élégante, des arômes crémeux aux notes de pomme, de mirabelle et d'agrumes, très expressif et aromatique, soutenu par un perlage très fin; de délicates notes de levure accompagnent la finale aromatique et persistante.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:ItalieRégion:LombardieSous-région:FranciacortaProducteur:Ricci Curbastro

Notation(s): Gambero Rosso 3/3, Score 18/20

Viticulture:TraditionnelleVol. alcool:12.5 %Apogée:À l'apogée

Cépage(s): 100% Chardonnay

Référence: 1030215



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Satèn Brut

Spumante Franciacorta DOCG Ricci Curbastro

Origine: Italie

Notation(s): Gambero Rosso 3/3, Score 18/20

Cépage(s): 100% Chardonnay

Apogée: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 12.5 %

Service: Bien frais à 6-10 degrés