



## 2016 Satèn Brut

Spumante Franciacorta DOCG, Ricci Curbastro

Un élégant Franciacorta à base de Chardonnay

### 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:

Jaune moyen avec des reflets dorés. Fantastiques notes de Golden Delicious, de pain blanc grillé et de menthe citronnée. La bouche est très veloutée et crémeuse, toujours avec des arômes de fruits jaunes, on peut également y déceler un peu de poivre blanc ; perlage très fin et persistant, ne s'estompant jamais; finale fraîche et élégante.

### Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

### Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

### Pays d'origine:

Italie

### Région:

Lombardie

### Sous-région:

Franciacorta

### Producteur:

Ricci Curbastro

### Notation(s):

Decanter 91/100, Score 18/20

### Elevage:

6 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.5 %

### Apogée:

À l'apogée

### Cépage(s):

100% Chardonnay

### Référence:

1030216

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Satèn Brut**

Spumante Franciacorta DOCG  
Ricci Curbastro

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Decanter 91/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés