



TERRE D'AENÒR

GRADI DI STILE



Franciacorta Satèn Ricciolina

MORBIDO, CON SPENSIERATEZZA

UVAGGIO

100% Chardonnay.

COLORE

Bellissimo e luminoso paglierino acceso, effervescenza molto minuta.

BOUQUET

L'approccio olfattivo è raffinato, sussurrato e di grande fascino, con aromi di biancospino, fiori di sambuco e miele d'acacia, seguiti da pesca nettarina, mandorla fresca e un sussurro di balsamicità, con eucalipto e erba limoncina.

GUSTO

Al palato si manifesta con la classica sfericità del Satèn, conservando una solida base di freschezza, la succosità e la salivazione rimangono a lungo. Chiude sui ritorni di frutta a guscio, mineralità gessosa e fiori bianchi. La temperatura di servizio può partire da 6-8°C ma questo vino non teme il confronto con il calice, si può consumare lievemente più caldo e arieggiandolo saprà convincere ancor più incrementando la complessità.

ABBINAMENTI

Il rapporto con il cibo è assolutamente aperto, è vino trasversale, perfetto per moltissime occasioni. Una tempura o una frittura d'eccellenza, a base di pesci, crostacei, verdure e salse lievemente piccanti o agrodolci sapranno esaltare il suo carattere al contempo avvolgente e rinfrescante. Un po' di attesa lo renderà sufficientemente completo per accompagnarlo a primi piatti di struttura, paste e risotti con sughi saporiti.

POTENZIALE EVOLUTIVO

3-4 anni.

POTENZIALE DI CONSERVAZIONE

7-8 anni.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

6.5 g/L.

SOLFOROSA

< 55 mg/L.

PERMANENZA SUI LIEVITI

Superiore a 24 mesi.



Società Agricola Primavigna e Terre d'Aenòr S.a.s - Via A. Volta 22, Provaglio d'Iseo (BS)

terredaenor.com