

CONTI DUCCO  
*Franciacorta*  
VELVET SATÈN

# VELVET di CONTI DUCCO FRANCIACORTA SATÈN

BRUT PRODOTTO ALL'ORIGINE DALLA SOC. AGR. CONTI DUCCO - PASSIRANO - ITALIA

VITICOLTORI IN FRANCIACORTA

*Sboccatura  
Lotto*

PRODOTTO IN ITALIA

BOTTIGLIA	GL 71	GARBBIETTA	FE 40
VETRO		ALLUMINIO E METALLO	
CAPSULA C/ALU	90	TAPPO	FOR 51
ALLUMINIO		SUGHERO	
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE			

75 cl e 12% vol

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



Il prodotto portabandiera della Franciacorta, che tutto il mondo ci riconosce dalla spuma morbida e setosa...semplicemente irresistibile

**Tipologia:** Franciacorta docg Satèn Brut  
**Vitigni:** 100% Chardonnay  
**Resa media per ettaro:** 70 q.li  
**Sistema di Allevamento:** Cordone Speronato e guyot.  
**Vinificazione:** Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati impieghita da un lieve passaggio in barrique prima della classica rifermentazione in bottiglia.  
**Affinamento Medio:** 30 mesi in bottiglia.  
**Colore:** Giallo paglierino.

**Perlage:** Fini e sottili bollicine creano una graziosa catenella.  
**Profumo:** fiori e frutta a polpa bianca con note floreali ed un lieve accenno di vaniglia.  
**Sapore:** un'intensa cremosità lo rende molto fine, elegante e morbido.  
**Abbinamenti:** ideale come aperitivo, indicato per antipasti e primi piatti delicati di pesce, crudità o carni bianche.  
**Temperatura di Servizio:** 6 - 8° C