



Corte Fusia

Franciacorta Satén Riserva

Vingårdens första och enda riserva från den utmanande årgången 2014, med mycket regn och mindre sol som mot slutet av säsongen gav druvor med perfekta förutsättningar på Mount Orphans sydliga sluttningar.

Satén riserva är endast framställd i 1 000 flaskor och lagrad hela 63 månader för perfekt mognad.

Färgen är gyllengul med gröna reflektioner och en subtil och kontinuerlig perlage. Doften är elegant fyllig och frisk med citrus, blommor, florsocker, honung och brödtoner. Smaken är rik med lätt mineralitet, smörighet och brödighet samt en välintegrerad syra som följer med vinet mot en smakrik och lång avslutning.

Ett mycket utvecklat, smakrikt och elegant vin med mjuk och krämig perlage. Avnjuts bäst som det är eller med eleganta rätter.

Årgång	2014
Druvor	90% Chardonnay, 10% Pinot Blanc
Alkoholhalt	12,5%
Växtplats och jordmån	Vingårdens odlingar i Cologne och Coccaglio. Stenig, terrasserad mark en gång täckt av glaciärer och smältisar.
Skörd	Druvorna skördas för hand.
Vinframställning	Försiktig pressning följt av fermentering i ståltankar och mognadslagring. Samma vin används som dosage.
Mognadslagring	63 månader i källaren.
Restsocker	<1 g/L
Syra	>6 g/L
Servering	8-10 °C
Avsmakning	Färgen är gyllengul med gröna reflektioner och en subtil och kontinuerlig perlage. Doften är elegant fyllig och frisk med citrus, blommor, florsocker, honung och brödtoner. Smaken är rik med lätt mineralitet, smörighet och brödighet samt en välintegrerad syra som följer med vinet mot en smakrik och lång avslutning.

Passar till	Avnjuts bäst som det är eller med eleganta rätter.
Lagringspotential	Kan avnjutas nu men utvecklas med lagring.
Förpackning	Flaska 750 ml
Pris exkl moms	Flaska 325 kr



Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506