



BREDASOLE

SATEN FRANCIACORTA

È ottenuto da sole uve chardonnay, selezionate manualmente dai vigneti più solatii e dalla loro delicata pigiatura e separazione del mosto fiore, fermentato per metà della cuvée in barriques di uno-due anni.

Ha profilo aromatico complesso e suadente, con profumi intensi e netti di frutta matura, toni di agrumi, fiori bianchi ed erbe aromatiche.

Per non disperdere la tenue spuma, si consiglia di versarlo nel bicchiere in due tempi: il suo perlage fine, quasi cremoso, libererà così al gusto una fitta trama di sapori e note di morbidezza che richiamano la seta.

Di estremo equilibrio gustativo, è un'ottimo aperitivo. Accompagna egregiamente crostacei e pesci in genere, antipasti, risotti, primi gratinati e sformati con creme. Piatti dai sapori troppo decisi rischiano invece di coprirne la delicatezza. Temperatura di servizio: 9-10°C.