LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Franciacorta Satèn
Producteur	Ronco Calino
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, très peu fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, acidité marquée, mousseux, serré
Appellation	DOCG Franciacorta
Cépages	100% chardonnay
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	En 1996, Paolo Radici, un industriel de Bergame, cherche une résidence secondaire sans soupçonner un instant que cette quête va l'entraîner dans une passionnante aventure vinicole. Il trouve la maison de ses rêves à Erbusco, au centre de l'appellation Franciacorta. Aujourd'hui, cette aventure s'est métamorphosée en une réussite totale, avec 10 ha de vignobles, une équipe talentueuse et une production d'environ 80.000 bouteilles par an. L'assortiment se compose de cinq mousseux Franciacorta, dont trois reposent 24 mois sur lie (le Brut, le chardonnay cuvée Satèn et le Rosé), le Nature avec un vieillissement de 30 mois et le Millesimato avec 36 mois d'élevage sur lie ! La maison produit aussi trois vins tranquilles : un pinot noir, L'Arturo, très rare (commercialisé en IGT) et deux Curtefranca : Ponènt, un assemblage de cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot et pour terminer le Léant, un chardonnay fruité. Le Satèn Franciacorta a une couleur jaune aux reflets verts. Perle fine et continue. Arômes de fruit mûr, impressions végétales légères (herbes et sauge), mie de pain. Belle structure et belle acidité, notes minérales.
Origine	Cazzago S. Martino, east exposure
Rendement	50-60 hl/hec
Viticulture	Biologique
Vendange	Begin september
Vinification	Soft pressing and fermentation in inox tanks at controlled temperature (17-19°C.) A small part ferments in french barriques. traditional method. maturation lasts 30 months.
Analytique	12,5% Vol. - 5 Gr/L.
Production	9.000
Notes des critiques	Vinous: 92





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)