Franciacorta Saten Millesimato DOCG



Besticht durch seine feine Cremigkeit und elegante Perlage. Hergestellt ausschliesslich aus hochwertigem Chardonnay, durchläuft dieser Schaumwein eine traditionelle Flaschengärung, die ihm seine charakteristische Finesse verleiht. Der Ausbau auf der Hefe dauert mindestens 30 Monate, wodurch komplexe Aromen von weissem Pfirsich, frischen Zitrusnoten und feinen Brioche- und Mandelnuancen entstehen. Der Saten-Typ zeichnet sich durch besonders weiche Kohlensaure aus, die den Gaumen sanft umspielt. Sein Bouquet ist delikat, gleichzeitig lebendig, mit einem harmonischen Gleichgewicht zwischen Frucht, Frische und feiner Struktur. Ideal als Aperitif, passt er auch zu leichten Fischgerichten, feinem Geflugel oder mild gereiftem Käse. Ein Franciacorta, der Raffinesse, Eleganz und italienische Lebensfreude vereint.

Artikelnummer	51758
Artikelname	Franciacorta Saten Millesimato DOCG
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Tenuta Ambrosini
EAN-Code	
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	12%
Inhalt	0.75 L
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardy
Typ	Franciacorta