

CorteBianca

NATURALE COME LA VITA

## CorteBianca Satén

Millesimato 2011

### Colore

Giallo paglierino con leggera sfumatura verdognola.

### Perlage

Fine, continuo e persistente, spuma compatta e fine.

### Profumo

Di frutta delicatamente immatura (ananas, banana, pera, albicocca) con una leggera vena vegetale (erba appena tagliata, menta e basilico), di fiori bianchi (agrumi, magnolia grandiflora e acacia), di pan brioche leggermente vanigliato, crema di nocciola e delicatamente mielato.

### Sapore

Di ottima consistenza e armonicità, con una fresca vena acida che si sposa perfettamente con la struttura del vino, sapido e di grande finezza. Retrogusto di notevole piacevolezza con note di frutta fresca, secca dolce e miele.

### Abbinamenti

Ostriche, crostacei, pesci di lago e di fiume (lucio, storione, boccalone) sia bianco che in cartoccio, salumi d'oca e mortadella.

Annata	2009
Uve	Chardonnay 100%
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione	6 mesi in vasche inox
Affinamento	36 mesi sui lieviti
Alcool	12,5%
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Vigneti di provenienza	CorteBianca
Tipologia del terreno	Morenico
Sistema di allevamento	Guyot
Numero ceppi per ettaro	6.250
Resa per ettaro	90 quintali



FRANCIACORTA

CorteBianca

SATÉN

CorteBianca

FRANCIACORTA BRUT SATÉN MILLESIMATO 2011

Prodotto da CorteBianca - Provaglio d'Isèo - Italia - Prodotto in Italia  
Bottiglie prodotte: 6.640 - Allevamento: Guyot

Preservare un microcosmo rispettando la natura, e considerare il vigneto come un ecosistema interrelato alle altre forme di vita: questo per noi significa produrre vino in modo naturale.



**VINO BIOLOGICO**  
Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF Agricoltura UE IT BIO 009 - Operatore controllato n°B451

www.corte-bianca.it

750ml e

CONTIENE SOLFITI  
CONTAINS SULPHITES  
ENTHÄLT SULFITE

Alc. 12,5% vol

VINO  
BIOLOGICO



IT BIO 009 B451