

# BRIGANTIA SATEN MILLESIMATO

## AZ. “LE MARCHESINE”



Bellissimo e luminoso paglierino acceso, dove l'oro fa capolino, effervescenza minutissima, di gran continuità.

Il profumo è inizialmente timido, si apre dolcemente su note vanigliate, di cioccolato bianco, seguono fiori di campo, la camomilla, spazia poi sul latte di mandorla e sul pepe bianco, chiude con sentori gessosi e di acqua d'ostrica.

Al palato è cremoso, l'effervescenza denota grande avvolgenza; ha ottima persistenza, completa, saporita e ricca di sfumature di pasticceria, frutta gialla matura, a tratti esotica e meringhe agli agrumi.

Da servire a 6-8° in calice di media ampiezza; vino che non teme l'innalzamento della temperatura.

A tavola lo si può posizionare un po' ovunque, dagli antipasti che si ispirano al bosco, come un carpaccio di funghi porcini, oppure le tartare di carne, anche di selvaggina, come il cervo, oppure tartare o carpacci di pesci e crostacei con condimenti speziati, pepe e zenzero.

Scendendo per lo stivale si può pensare di affiancarlo a cucine che sfruttano ingredienti piccanti, per esaltare il suo lato cremoso.

Volendo accompagnare le sue note cremose e lattose lo si potrebbe avvicinare a un formaggio da latti misti, le tome ai tre latti o a alcune robiolate mature.

<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	10gr/lt
<b>VITIGNI UTILIZZATI</b>	Chardonnay in purezza
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot a 90/100 cm da terra
<b>SESTO D'IMPIANTO</b>	2,5×0,85 m
<b>DENSITÀ IMPIANTO</b>	4.500/5.000 piante/ha
<b>RESA UVA PER ETTARO MEDIA</b>	circa 100 q.li per ettaro.
<b>SELEZIONE DELLE UVE</b>	in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg.
<b>VINIFICAZIONE</b>	in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve intere e separazione della I <sup>^</sup> e II <sup>^</sup> frazione. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciropo di tiraggio", che contiene un quantitativo massimo di 18gr/lt di zucchero per esaltare la morbidezza e la "setosità" del vino, viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.
<b>AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA</b>	36 mesi in media
<b>PRIMA ANNATA PRODOTTA</b>	1999