

Corte Aura "Satèn 2015" Franciacorta DOCG

Årgang: 2015
Italien, Lombardia, Franciacorta Adro

Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

Platin vindende Franciacorta - frigives
til salg i juni 2021

Franciacorta Spumante er anerkendt som Italiens "Champagne-stil". Satèn er en Blanc de Blanc på 100% Chardonnay; håndhøstet med lavt udbytte på blot 65 quintals/ha. Fermentering på ståltank. Vinen til Satèn er karakteriseret ved at have en lavere sukkerandel i "liqueur de triage", sammenlignet med Brut. Det giver en mildere "bobbel" og en mere raffineret skum. Her i en særlig vintage udgave, kompleks og markant. I næsen, tørrede blomster og surdej. Smagen har eksotiske noter, ristet og tørret frugt og en aldeles udtalt Chardonnay oplevelse

Mad der matcher

Når en særlig lejlighed byder sig, - gerne en tirsdag aften, - serverer du Satèn 2013 årgangsspumante for dem du holder mest af. Spumantens sublime elegance er et sikkert valg som aperitif, gerne med lidt spicy tilbehør. Et par smørristede kammuslinger i Beurre Blanc med lidt dampede asparges er også et elegant valg.

Italiens svar på Champagne

Corte Aura blev skabt i 2001. Frederico Fossati købte vingården i Adro, - med rødder til 1300-tallet. Franciacorta ligger i Lombardia, øst for Milano og lige syd for Lago d'Iseo. "Franciacorta" stammer fra Benediktiner munkenes middelalder "curtes franca" et område fritaget fra skat og afgift, fordi munkene dyrkede landet.

Franciacorta ER anerkendt som Italiens "Champagne" område. Druer, produktion og hele tilgangen til vinene er helt anderledes end i Frankrigs højt respekterede Champagne område. Oenofiler Pierangelo Bonomi har været med fra starten med et mål om at skabe terroirudtryksfulde vine af ultimativ kvalitet. Største fokus på hver vinmark; aggressiv grønthøst; respekt for hvilke marker der bedst egner sig til den enkelte vintype og nærmest hysterisk tilgang til det symbolske i skildpaddens (symbolet i midten af Corte Aura's logo) og dens langsomme, stabile tempo. Det tager tid. Corte Aura Fran

Varenummer: 1506

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	12,5%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	
Fadperiode	min. 50 mdr
Gemmepotentiale	2-3 år
Serveringstemperatur	6-8



Nemogaarden ApS
Engvangen 7-9
2680 Solrød
www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30
eller kenneth@nemogaarden.dk

