



# UBERTI Magnificentia Brut Satén millesimato

SPUMANTE FRANCIACORTA BRUT



DISTRIBUITO DA  
CICOGNA ACQUE MINERALI



Italia, Lombardia

Solo uve ottenute da parcelle di Chardonnay.

Struttura, morbidezza ed elegante freschezza, esprimono la magnificenza del nostro Satén.

È uno spumante millesimato intenso, elegante e vellutato, maturato sui lieviti in bottiglia per 36 mesi. Raffinati profumi floreali e boisé emergono da una tessitura aromatica ricca e complessa, caratterizzata da una sottile e delicatissima effervescenza. Dopo una rigorosa selezione dei grappoli ed una leggera pigiatura, la fermentazione del mosto avviene, parte in tini di rovere naturale da 32 Hl, parte in barriques di rovere francese da 2,25 Hl e parte in acciaio.

In seguito al tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 40 mesi sui lieviti sviluppando una pressione di 4,5 atm insieme ad una cremosità tipica del Satén.

Dopo la sboccatura trascorrono almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

**UVE:** Chardonnay 100%

**COLORE:** Giallo paglierino, dalla spuma abbondante e dal perlage fine e persistente.

**PROFUMO:** Al naso esprime delicati sentori di crosta di pane, di mimosa, di cedro, di pesca a polpa gialla e di gesso.

**SAPORE:** Al palato è finissimo, elegante, leggermente sapido e comunque strutturato. Di grande persistenza.

**ACCOSTAMENTI:** Eccellente come aperitivo, si abbina ad antipasti a base pesce, specie a carpaccio, a sushi e sashimi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 °C

**GRADAZIONE:** 13,5% vol.

