

SULLALI



FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT SATÈN

IT

Il Sullali Brut Satèn nasce da uve Chardonnay al 100%, rigorosamente raccolte a mano. Dopo il tiraggio — l'operazione di imbottigliamento e aggiunta dei lieviti — rimane ad affinare per un minimo di 24 mesi. Racchiuse in una bottiglia che non può superare le 5 atm di sovrappressione, le sue bollicine risultano delicate e sottili. Grazie al suo sapore sapido, cremoso, fine e armonico, Sullali Brut Satèn è un Franciacorta che si abbina a tutto pasto. Eccezionale con pietanze a base di pesce.

Dal 2008, utilizziamo il mosto d'uva durante i tiraggi e il degorgement: il metodo SoloUva dà vita a una nuova categoria di vini, pura espressione del nostro terroir, che colpisce per struttura e ricchezza di frutto.

EN

Sullali Brut Satèn comes from 100% Chardonnay grapes, strictly hand-picked. After the second fermentation and the addition of the yeasts, it ages for a minimum of 24 months. Enclosed in a bottle that cannot exceed 5 atmospheres of overpressure, its bubbles are delicate and thin. Sullali Brut Satèn is a Franciacorta that goes well with any meal thanks to its savory, creamy, fine, and harmonious flavor. Exceptional with fish-based dishes.

Since 2008, we have been using grape must during second fermentation and disgorgement: the SoloUva method gives life to a new category of wines, a pure expression of our terroir, striking for its structure and fruit richness.

Vitigno Grapes	Chardonnay
Alcool Alcohol	12,00% vol.
Acidità totale Total Acidity	6.40 g/l
Zuccheri residui Residual sugars	4.00 g/l
Pressione Pressure	4.80 bar
Bottiglia Bottle	0,75 l