



**B O N F A D I N I**  
F R A N C I A C O R T A



## CARPE DIEM SATEN DOCG

UVE: Chardonnay 100%

Vendemmia manuale, spremitura soffice. Una parte dello Chardonnay viene fermentato in botti d'acciaio e affinato nelle stesse per 7 mesi a temperatura controllata 14°/16°C.

La restante parte viene fermentata in barrique di rovere francese, tostatura media, per 7 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia a pressione controllata massima di 5 bar per una spuma cremosa e vellutata.

Dopo minimo 24 mesi di affinamento sui lieviti è sottoposto a sboccatura. La Liqueur d'expédition è composta da vino Chardonnay invecchiato in barrique di rovere francese e zucchero di canna.

Colore giallo paglierino. Profumo variegato e complesso dove permane una fragranza di frutto e vaniglia.

Sapore suadente e persistente.

Perlage fine ed equilibrato.

**Alcool 12.50%**

**Zucchero 6,5 gr/l**

**Acidità 6.0 gr/l**

**Servire a 7/9 °C**

### PREMI:

- Gambero Rosso:
- Veronelli: 86/100
- Vini Plus:
- Wine surf: THE OSCARS 2017
- Gilbert & Gaillard: 90/100
- Wine Enthusiast: 93/100

