



CAVALLERI
Franciacorta



SONO: Spumante

SEDE AZIENDALE:
Erbusco (Bs)

LE MIE UVE:
Chardonnay 100%

LE MIE PECULIARITÀ:

Cuvée: fermentazione e affinamento
in acciaio (70%), in botte grande
di rovere (20%) e in barrique (10%)

Affinamento sui lieviti: minimo 48 mesi

Remuage: Manuale di 4 settimane.

Zuccheri: 2 gr/lt

SERVIMI A:
6-8° C

ABBINAMI CON:

Perfetto per tutti i pasti, è ideale in
abbinamento a piatti a base di pesce,
crostacei, aperitivi, primi piatti.

SATÈN BRUT

Franciacorta D.O.C.G.



I AM: Sparkling wine

HEADQUARTERS:
Erbusco (Bs)

MY GRAPES:
Chardonnay 100%

MY PECULIARITIES:

Cuvée: fermentation in stainless steel (70%),
large oak casks (20%) and old barriques(10%)

Aging on lees: Minimum 48 months

Remuage: Manual, 4 weeks

Sugars: 2 gr/lt

SERVE ME AT:
6-8° C

MATCH ME WITH:

Perfect for the entire meal. Ideal combined
with fish-based dishes, shellfish, aperitivi,
and main courses.

