

# Franciacorta Satèn

## IL NOSTRO CIELO

Le uve di solo Chardonnay che compongono questo vino provengono da alcuni dei più longevi vigneti posizionati verso il lago d'Iseo, dal cui microclima traggono tutti i benefici. Ha spuma soffice con delicato perlage, dal bel colore paglierino di tonalità variabile in funzione dell'annata. Al naso presenta un bouquet complesso con sentori di frutta fresca, di acacia e tiglio. Le fermentazioni in parte avvengono in barriques di leggera tostatura, in modo da conferire al vino eleganza, finezza e note di vaniglia. In bocca denota una piacevole sensazione tattile di setosità. Abbinamenti ideali per questo vino: primi piatti delicati, pesce e carni bianche.



## DENOMINAZIONE

Franciacorta Satèn DOCG

## VARIETA' DELLE UVE

100% Chardonnay

## VIGNETO

**Altitudine:** 200 - 250 s.l.m.

**Terreno:** sabbio/limosi

**Allevamento:** guyot

**Densità d'impianto:** 5.500 piante/Ha

**Resa per ettaro:** 90 q.li/Ha

## VENDEMMIA

Rigorosamente manuale, l'uva viene riposta in cassette dal peso massimo di 17kg. Solitamente effettuata entro la seconda/terza decade di agosto, con la selezione delle uve sia in vigna che tramite cernita in cantina.

## VINIFICAZIONE

L'uva viene pressata delicatamente con presse pneumatiche a polmone con spremitura soffice e separazione del mosto fiore. La prima fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox con controllo costante della temperatura. Per un 25% lo Chardonnay affina in legno, fino alla primavera successiva alla vendemmia, quando avviene il tiraggio o imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti.

## AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Almeno 28 mesi

## DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

6 gr/l

## DATI ANALITICI

Alcool: 12%

Ph: 3,08

Acidità totale: 6,4 g/l

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

7 gradi

## DISPONIBILE NEI FORMATI

Classica 0,75L - Magnum 1,5L