



## FRANCIACORTA SATÈN

---

La selezione dei nostri migliori Chardonnay è alla base del Franciacorta Satèn Spensierata, caratterizzato da una perlage avvolgente ed una spiccata cremosità dovuta alla minore pressione in bottiglia. Morbidezza e rotondità sono ottenute anche grazie ad una maggiore maturità delle uve alla raccolta ed un più lungo affinamento sui lieviti.

### LA VIGNA

**Collocazione geografica:** nei comuni di Gussago, Rodengo Saiano, Ome, Fantecolo, Passirano, Monterotondo, Adro, Coccaglio.

**Caratteristiche del suolo:** tipiche delle 6 unità vocazionali della Franciacorta.

**Modello agronomico:** conduzione biologica con inizio percorso di conversione nel 2014 e certificazione nel 2017.

**Gestione del suolo:** lavorazioni profonde dell'interfila e pulizia meccanica del sottofila.

**Nutrimiento della vite:** uso di biomasse vegetali e pratica del sovescio.

**Resa per ettaro:** 80/90 quintali di uva per ettaro.

**Varietà:** Chardonnay in purezza.

**Età media delle vigne:** 17 anni.

### IL VINO

**Vendemmia:** uve selezionate e raccolte a mano in cassette da 15 kg.

**Vinificazione parcellare:** 7 parcelle vinificate separatamente.

**Vinificazione:** spremitura soffice dei grappoli interi con frazionamento dei mosti (45% di mosto fiore, 15% mosto di seconde).

**Fermentazione e maturazione dei vini base:** in acciaio.

**Affinamento sui lieviti:** minimo 30 mesi.

**Gradazione alcolica:** 12,60 %.

**Residuo Zuccherino:** 5,5 gr/l.

**Acidità:** 6,20.

**Solforosa:** 58 mg/l.

### IL BICCHIERE

**Perlage:** persistente con bollicine fini e avvolgenti.

**Colore:** giallo paglierino brillante dai leggeri riflessi verdolini.

**Profumo:** bouquet fragrante con note di fiori bianchi, di frutta a polpa bianca e delicati sentori agrumati.

**Gusto:** ingresso elegante e cremoso accompagnato da una delicata freschezza, equilibrato con piacevoli ritorni fruttati nel finale.

**Abbinamenti:** ideale per l'aperitivo e per abbinamenti a tutto pasto.

**Temperatura di servizio:** 6-8°C.