

Franciacorta Satèn

VENDEMMIATO NEL 2012
SBOCCATO NEL 2017



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

47 mesi

TIRAGGIO

Marzo 2013

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

6 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 gradi