

# Franciacorta Satèn

VENDEMMIATO NEL 2017  
SBOCCATO NEL 2021



## 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

37 mesi

## TIRAGGIO

Marzo 2018

## DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

6 gr/l

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 gradi