

Franciacorta Satèn Luna Mea

Proprio come la seta. Elegante, morbido, ricco. Sapientemente curato in ogni fase della sua produzione. Un Franciacorta Satèn da sole uve Chardonnay che interpreta meravigliosamente il lato femminile e raffinato di questa denominazione. Colore giallo paglierino e perlage fine e persistente. Piacevole al palato con un attacco effervescente immediatamente bilanciato da una cremosità avvolgente. Un Satèn a basso dosaggio di zuccheri, motivato da un naturale equilibrio tra alcool, acidità e affinamento.

Denominazione

Franciacorta Satèn.

Varietà delle uve

Chardonnay 100%.

Vigneti di origine

2 vigne a Chardonnay, dall'età media di 32 anni, ubicate nel Comune di Passirano e Ome.

Resa media per ettaro

8.500 kg di uva, equivalenti a 4.930 litri di vino (resa in vino: 58%).

Vinificazione

Le uve, raccolte a mano e poste in piccole cassette, vengono raffreddate prima della pressatura. I mosti base fermentano separatamente in contenitori di acciaio. Trascorsi 8 mesi dalla vendemmia si procede alla creazione della cuvée. Sboccatura in assenza di ossigeno volta a eliminare qualunque shock ossidativo. Tappatura, gabbiettatura e confezionamento seguiti da un periodo di 6 mesi di stazionamento in cantina a temperatura controllata.

Tiraggio

Da aprile a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento sui lieviti

Durata media 28 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 7 grammi/litro.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool: 12,5% Vol; pH: 3,11; A.Totale: 7,6 g/lt; A.Volatile: 0,29 g/lt.

Solfiti

Anid. Solforosa totale inferiore a 80 mg/l (limite legale: 185 mg/l).

