

## 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).

