

FRANCIACORTA SATÈN



Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Vigneti di origine: 2 vigne a Chardonnay ubicate nel Comune di Passirano e Ome.

Resa media per ettaro: 8.500 kg di uva, equivalenti a 4.930 litri di mosto (resa in pressa: 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 6 mesi dalla vendemmia si procede alla creazione della cuvée.

Tiraggio: Da aprile a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Maturazione sui lieviti: 24 mesi

Dosaggio alla sboccatura: Apporto in zuccheri pari a 4 grammi/litro

Affinamento post sboccatura: Minimo 4 mesi.

Grape varieties: Chardonnay 100%

Vineyards of provenance: 2 Chardonnay vineyards located in the municipalities of Passirano and Ome

Average yield per hectare: 8,500 kilograms of grapes, equivalent to 4,930 litres of must (must-to-fruit ratio 58%)

Vinification: The hand-picked grapes are coded by vineyard and chilled before whole-bunch pressing. Alcoholic fermentation is in temperature-controlled steel tanks. Eight more months of ageing are necessary for the wine to clarify, mature and disclose the character of its vineyard of provenance.

Tirage: From April to June of the year after the harvest

Maturation sur lies: 24 months

Dosage at disgorgement: Equivalent to 4 grams of sugar per litre

Post disgorgement maturation: For at least 4 months.



Degustazione: Colore giallo paglierino. Perlage fine e persistente. Al naso profumi estremamente delicati di fiori bianchi e agrumi. In bocca ricco con una bollicina cremosa ma comunque croccante con sensazioni che virano più verso la frutta / Tasting: Straw yellow colour. Fine and persistent perlage. The nose has extremely delicate aromas of white flowers and citrus. The mouth is very rich and persistent, with creamy but still crispy bubbles and aromas more linked the fruits.



Temperatura di servizio: 6 - 8 °C / Service temperature: 6 - 8 °C