



## Selezione Franciacorta D.O.C.G Satèn

Nasce dai vigneti posti sulle dolci colline di Ome, in provincia di Brescia, particolarmente esposta e ventilata, da uve Chardonnay. Riposa, matura e si affina rifermentando in bottiglia, a contatto con i lieviti selezionati, nell'oscurità e nel silenzio della Cantina.

Il nostro Franciacorta Satèn, dal brillante colore giallo paglierino con riflessi dorati, risulta al palato elegante ed aromatico molto persistente.

La sua personalità ben definita lo rende seducente e assolutamente ottimo per l'aperitivo e a tutto pasto

### Scheda Tecnica Vino :

**Tipologia vino:** Franciacorta D.O.C.G. Brut Satèn

**Volume della bottiglia:** 750 ml

**Uve:** Chardonnay

**Origine:** Vigneti posti sulle dolci colline di Ome (BS). Posizione particolarmente esposta e ventilata, suolo ciottoloso, moderatamente calcareo ed ottimamente drenante.

**Sistemi d'allevamento:** Cordone speronato

**Densità d'impianto:** 5000 ceppo/ettaro

**Resa:** 75 q/uva/ettaro

**Resa di vino:** 60% pari a 60 hl/ha

**Età media delle viti:** 25 anni

**Periodo di vendemmia:** Fine Agosto, inizio di Settembre. Le uve sono raccolte a mano, trasportate e lavorate lo stesso giorno.

**Vinificazione:**

Pressatura soffice

Decantazione statica a freddo

Inoculo con lieviti selezionati

Fermentazione di 20 gg in acciaio inox AISI 316

Fermentazione malolattica svolta parzialmente

**Primo affinamento:** 7 mesi in vasche d'acciaio

**Stabilizzazione:** Statica a freddo

**Alcohol :** 12%



**Note sensoriali delineate dall'enologo:**

**Alla vista:** Brillante colore giallo paglierino, con riflessi dorati

**All'olfatto:** Profumi di crosta di pane e frutta gialla, sfumature di nocciole e fichi secchi

**Al palato:** Elegante ed Armonico molto persistente, dalla buona personalità ben definita che lo rende inconfondibile.

**Perlage:** Bollicina molto fine e di raffinata eleganza

**Finale:** Lungo, forte e di perfetto equilibrio

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo ed a tutto pasto

**Temperatura di servizio:** 6/8°

