

FRANCIACORTA SATÈN
Millesimato

<i>Volume della bottiglia</i>	750 ml e 1500 ml
<i>Uve</i>	Chardonnay 100%
<i>Origine</i>	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
<i>Sistemi d' allevamento</i>	Guyot, Casarsa
<i>Densità di impianto</i>	3000-5000 ceppi/ettaro
<i>Resa</i>	100 q.li/uva/ettaro
<i>Resa in vino</i>	65% pari a 65 hl/ha
<i>Età media delle viti</i>	15 anni
<i>Periodo di vendemmia</i>	Fine Agosto, inizio Settembre
<i>Vinificazione</i>	Pressatura soffice Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 gg in acciaio inox AISI 316 Fermentazione malolattica svolta parzialmente
<i>Affinamento</i>	7 mesi in acciaio e parte in barriques
<i>Stabilizzazione</i>	Statica a freddo
<i>Imbottigliamento (tiraggio)</i>	Maggio
<i>Affinamento sui lieviti</i>	Da 30 a 36 mesi
<i>Sboccatura</i>	Da Novembre
<i>Affinamento post sboccatura</i>	3 - 4 mesi

Un vino profumato che subito conquista al naso facendo presagire una grande freschezza gustativa. Un Franciacorta che invita perché consente di scoprire nuovi aromi.

Lo stile è giocato sui toni morbidi del frutto e sulla soavità espressiva del territorio franciacortino.

Il colore è di un paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. Il naso è fresco, floreale, dolce, elegante, netto. Profumi di biancospino, di pane, mandorla, litchi, con un finale di note balsamiche come l'anice, la mentuccia. Lo zucchero filato chiude la fase olfattiva.

Entra morbido in bocca caratterizzata dalla cremosità e da un finale sapido. L'immediatezza del gusto è sostenuta anche in bocca insieme alla solida struttura condotta dalla mineralità che si scopre in finale.