

## FRANCIACORTA DOCG SATÈN

<b>Uvaggio</b>	Chardonnay 100%
<b>Origine</b>	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Guyot - Casarsa - Cordone speronato
<b>Densità di impianto</b>	3000 - 5000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	100 q.li/ha
<b>Resa di vino</b>	65% pari a 65 hl/ha
<b>Età media delle viti</b>	20 anni
<b>Periodo di vendemmia</b>	Fine agosto, inizio settembre
<b>Vinificazione</b>	Pressatura semplice Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente
<b>Primo Affinamento</b>	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
<b>Stabilizzazione</b>	Statica a freddo
<b>Imbottigliamento (tiraggio)</b>	Maggio
<b>Affinamento sui lieviti</b>	Da 30 a 36 mesi
<b>Sboccatura</b>	Da dicembre
<b>Affinamento post sboccatura</b>	3 - 4 mesi
<b>Dosaggio</b>	6 g/l



Un vino profumato, che conquista per la sua originale freschezza gustativa. Lo stile è giocato sulla ricerca di armonia tra complessità e piacevolezza. Il colore è giallo paglierino, con un perlage fine e persistente. Il naso è fresco ed elegante, con profumi netti di biancospino, di crosta di pane, note balsamiche, sfumature di mela renetta, fichi secchi e arachidi. Morbido in bocca, ma non dolce, ha un sapore fresco e gradevole. Il finale è lungo e deciso, di grande piacevolezza gustativa.

