



VIGNA DORATA
FRANCIACORTA



MILLESIMATO SATÈN

DENOMINAZIONE DEL VINO: *Franciacorta D.O.C.G. Brut "Satèn".*

UVAGGIO: *Chardonnay 100%.*

TIPOLOGIE DI TERRENO: *Morenico alluvionale con epoca di formazione media, profondo; la tessitura è franco-sabbiosa, il sasso morenico è frequente o molto frequente.*

VIGNA DI PROVENIENZA: *"Sala", lo storico appezzamento aziendale, con attenta e particolare selezione delle uve.*

ESPOSIZIONI ED ALTITUDINE: *sud/ovest in leggera pendenza, a 230 m s.l.m.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ: *Sylvoz con 4000 piante per ettaro.*

RESA IN UVA: *60 qli/ettaro.*

DATA DI VENDEMMIA: *la metà del mese di agosto si caratterizza per la raccolta manuale dello chardonnay atto a divenire Franciacorta.*

VINIFICAZIONE: *spremitura soffice mediante pressa pneumatica a polmone. Solamente il mosto fiore verrà indirizzato al millesimo. L'impiego di bâtonnage servirà per esaltare le caratteristiche dell'annata.*

PRESA DI SPUMA: *lo chardonnay da millesimare fa' una sosta sui lieviti che dura minimo 50 mesi fino ad arrivare a 60 mesi, periodo in cui i lieviti esprimono il meglio di sé.*

SBOCCATURA: *raggiunti i sentori freschi e floreali, il Franciacorta verrà destinato alla sboccatura che presenterà il prodotto nella versione Brut con un residuo zuccherino attorno ai 4,5 g/l. successivamente avverrà un affinamento in cantina di almeno 4 mesi.*

FORMATI:



0,75 l

