



VIGNA DORATA
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA SATÈN

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

UVAGGI: 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.

DATA DI VENDEMMIA: fine agosto, la raccolta avviene a mano nelle ore fresche del mattino.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice di uva rigorosamente intera con separazione frazionata dei mosti. Prima fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio sino a primavera inoltrata con frequenti batonnage.

PRESA DI SPUMA: la cuvée, unione delle basi vinificate, viene realizzata poco prima del tiraggio, che di solito avviene nei mesi di aprile e maggio dell'annata successiva alla vendemmia. La presa di spuma e la maturazione può variare da un minimo di 24 mesi fino ai 36 mesi in funzione dell'annata.

SBOCCATURA: quando la maturazione del Satèn ha raggiunto i caratteri voluti si provvede alla sboccatura con l'aggiunta dell'opportuna "Liqueur d'expédition". Questo prodotto è presentato nella versione "brut" e dosato fra i 6-7 g/l di residuo di zuccherino. Dopo una sosta di almeno tre mesi in cantina per l'affinamento, il Franciacorta Satèn DOCG viene abbigliato ed è pronto per la spedizione.

FORMATI:



0,375 l 0,75 l 1,5 l 3 l

