



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:*

