



FRANCIACORTA

BRUT SATÈN MILLESIMATO 2013

FRANCIACORTA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



750 ml - 1500 ml

Varietà: Chardonnay 100% allevate a guyot - zona Cellatica e Gussago

Categoria: Franciacorta D.O.C.G.

Resa per ettaro: 80 quintali

Epoca Vendemmiale: seconda e terza decade di Agosto

Affinamento sui lieviti: 45 mesi

Dosaggio: Brut

Le annate più meritevoli riescono a donarci questo Satèn Millesimato.

Dopo un'attenta selezione dei grappoli da parte dei nostri viticoltori, si svolge una pressatura soffice per ottenere un mosto fiore dalla prima spremitura. La prima fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio termocondizionati.

L'affinamento dura 45 mesi su lieviti dedicati, prima della sboccatura detta "degorgement", alla quale seguono successivamente altri 5 mesi in bottiglia.

Colore: Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli

Perlage: Nobile, fine e persistente

Profumo: Note floreali di frutta fresca e lievito

Gusto: Armonioso e con un piacevole fondo di frutta matura accordati da una pienezza e gradevole rotondità

Titolo alcolometrico volumico totale: 13% vol

pH: 3,28

Zuccheri totali: 4,5 g/l

Acidità Volatile: 0,35 g/l