

FRANCIACORTA DOCG SATÈN

Uvaggio	Chardonnay 100%
Origine	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa - Cordone speronato
Densità di impianto	3000 - 5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	26 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura semplice
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox
Stabilizzazione	Fermentazione malolattica svolta parzialmente
	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio/giugno
Affinamento sui lieviti	Minimo 32 mesi
Sboccatura	Giugno 2025
Affinamento post sboccatura	Minimo 3 mesi
Dosaggio	5 g/l



750ml 1500ml 3000ml 6000ml

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.

