



# SANTA LUCIA

FRANCIACORTA



## FRANCIACORTA SATÈN

**UVE:** Chardonnay 100%

**VIGNETI:** Le uve provengono da 15 vigneti, situati su sette diversi comuni, rappresentativi di tutte le unità di paesaggio che caratterizzano la Franciacorta.  
Età media delle vigne: 10 anni.

**PIANTE/Ha:** 5000

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot, Cordone speronato

**RESA:** 60 hl/ha

**VENDEMMIA:** A mano con selezione delle uve e trasporto in piccolo cassette a partire dalla seconda settimana di Agosto.

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata (16°C). Nella presa di spuma il vino destinato a Satèn è caratterizzato da una minore aggiunta di zucchero nella liqueur de tirage rispetto al Brut; ne risulta un minore sviluppo di gas, con una maggiore delicatezza e finezza della spuma. Affinamento in bottiglia sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15°C.

**ALCOOL:** 13% vol - **DOSAGGIO:** 6,5 g/l

**DESCRIZIONE:** Giallo paglierino e fine perlage. Delicatamente floreale e speziato. Soffice e piacevolmente cremoso al palato.

