



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: 65 hl/ha

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

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio e piéce di rovere usate 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: 12,5% vol - **DOSAGGIO:** 5 g/l

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

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo e in accompagnamento a pesce di mare.

