

# SATÈN

## FRANCIACORTA MILLESIMATO

*L' Arancione è un colore allegro, stimola la mente.  
È ideale per lo spirito, è il colore dell'accoglienza e dell'ospitalità.*

**Zona di produzione:** zona vitivinicola Franciacorta, vigneti medio collinari dislocati nei Comuni di Corte Franca, denominati S. Carlo e Pagni, con esposizione sud-ovest, di tessitura morenica e per la particolare posizione esposti a notevoli sbalzi termici.

**Denominazione:** Franciacorta D.o.c.g.

**Vitigni:** Chardonnay 100% con varie selezioni clonali; la forma di allevamento è il guyot. Il sesto d'impianto è di 2,20 mt tra le file e 0,80 mt sulla fila, raggiungendo così una fittezza d'impianto di circa 5600 piante/ettaro.

**Vendemmia:** ultima decade di agosto, prima decade di settembre, l'uva viene raccolta manualmente, rigorosamente in cassette, nelle prime ore della giornata quando le temperature sono ancora limitatamente basse.

**Resa:** 80 q.li di uva per ettaro.

**Vinificazione:** pressatura delle uve intere con una particolare pressa sottovuoto ad una pressione di - 0,7 bar, lavorando in ambiente inerte ed utilizzando la sola prima spremitura. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio controllate termicamente e circa il 20% di mosto criomacerato fermenta in selezionate barriques di rovere a media tostatura.

**Affinamento:** permanenza sui lieviti in bottiglia per circa 48 mesi.

**Maturazione:** in bottiglia dai 3 ai 6 mesi dopo la sboccatura.

**Caratteristiche tecniche:** Titolo Alcolometrico Volumico totale ml/100ml 12.50, Acidità totale g/l 7.00, Zuccheri totali g/l 6.50 (valori medi).

**Bottiglia:** vetro speciale da 0,75lt; disponibile anche nei formati da 1,5 lt e 3,0 lt.

**Sensazioni:** presenta caratteristiche simili al Brut ma se ne differenzia per maggior morbidezza, spuma e perlage più delicati e fini, meno aggressivi; si nota una leggera tostatura, struttura equilibrata ed un gusto delicato che ne esalta la sorbevolezza; all'occhio si presenta di un colore giallo paglierino scarico; al naso presenta sentori di ananas e vaniglia.

**Consigli:** servire a 8/10°C in apposito calice; conservare in luogo asciutto, fresco ed al buio.

*I colori più intensi  
li tingono le emozioni  
(Stephen Littleword)*

