



Franciacorta Satén D.o.c.g.



Area di produzione:

Timoline.

Sistemi di Allevamento:

Guyot, Casarsa, Cordone Speronato

Uve: Chardonnay 100%.

Vinificazione:

Pressatura soffice. Decantazione statica a freddo. Inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione di 20 gg in acciaio inox AISI 316. Fermentazione malolattica svolta parzialmente

Affinamento:

7 mesi, in acciaio quindi 24 mesi sui lieviti

Alcohol:

12,5 %.

Color:e

Giallo paglierino brillante.

Profumo:

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

Palato:

Perlage fine e persistente .

Morbido in bocca, ma non dolce, con piacevoli sensazioni fresche di sapidità. Il finale è lungo e denso, di grande piacevolezza gustativa.