



Selezione Gran Vintage
Franciacorta D.O.C.G.
Satèn

IL GUSTO SEDUCENTE DI CA'D'OR

Nasce dai vigneti posti sulle dolci colline di Ome, in provincia di Brescia, particolarmente esposta e ventilata, da uve Chardonnay. Dopo i 7 mesi per la prima fermentazione in piccole vasche di acciaio, per 30 mesi circa, riposa, matura e si affina rifermentando in bottiglia, a contatto con i lieviti selezionati, nell'oscurità e nel silenzio della Cantina.

Il nostro Franciacorta Blanc de Blancs, dal brillante colore giallo paglierino con riflessi dorati, risulta al palato elegante ed aromatico molto persistente. La sua personalità ben definita lo rende seducente e assolutamente ottimo per l'aperitivo e a tutto pasto. Bollicina molto fine e di raffinata eleganza.

NOTE SENSORIALI DELINEATE DALL'**ENOLOGO**

Alla vista:
Brillante colore giallo paglierino, con riflessi dorati.

All'olfatto:
Profumi di crosta di pane e frutta gialla, sfumature di nocciole e fichi secchi.

Al palato:
Elegante ed Armonico molto persistente, dalla buona personalità ben definita che lo rende inconfondibile.

Perlage:
Bollicina molto fine e di raffinata eleganza.

Finale:
Lungo, forte e di perfetto equilibrio.

Abbinamenti:
Ottimo come aperitivo ed a tutto pasto.

Temperature di servizio:
6/8°C.



SCHEDA TECNICA **VINO**

Tipologia vino: Franciacorta D.O.C.G. Brut

Volume della bottiglia: 750 ml

Uve: 100% Chardonnay

Origine: Vigneti posti sulle dolci colline di Ome (BS). Posizione particolarmente esposta e ventilata, suolo ciottoloso, moderatamente calcareo ed ottimamente drenante.

Sistemi d'allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5000 ceppo/ettaro

Resa: 75 q/uva/ettaro

Resa di vino: 60% pari a 60 hl/ha

Età media delle viti: 25 anni

Periodo di vendemmia: Fine Agosto, inizio di Settembre.
Le uve sono raccolte a mano, trasportate e lavorate lo stesso giorno

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

Primo affinamento: 7 mesi in vasche d'acciaio

Stabilizzazione: Statica a freddo

Affinamento sui lieviti: Mediamente 30 mesi in bottiglia

Affinamento dopo la sboccatura: 6 mesi

Alcohol: 12.5% vol.