



formati

0.75 l

1.5 l

3 l

Franciacorta DOCG Brut Satèn

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Annata: 2004

Vitigni: Chardonnay

Prodotto per la prima volta nel: 1996

Produzione media annuale di bottiglie: 25.000 bottiglie – 1.000 Magnum – 100 Jeroboam

Collocazione geografica delle uve ed esposizione: Nei nostri vigneti con esposizione Est – Sud/Est

Tipologia terreno: Piane e ondulazioni interne del morenico, di media fertilità, sciolto, con scheletro di media profondità

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 80 quintali di uva per ettaro = 52 ettolitri per ettaro

Vendemmia: Vendemmia manuale in casse fra l'ultima settimana di agosto e la prima di settembre 2005

Vinificazione: In bianco in pressa pneumatica con separazione della I e II spremitura. Dopo 12 ore di decantazione a 13° C, inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione parte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, e parte in barrique. Malolattica e travaso precedono l'assemblaggio della Cuvée che a Marzo, aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

Maturazione ed Affinamento: Le bottiglie accatastate restano 36 mesi nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del "remuage". Successivamente sboccate e dosate "Brut" ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Almeno tre mesi di affinamento ulteriore sono infine necessari prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.