



formati

0.75 l

1.5 l

3 l

## Franciacorta DOCG Brut Satèn

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Annata: 2006

Vitigni: Chardonnay

Prodotto per la prima volta nel: 1996

Produzione annuale di bottiglie: 25.000 bottiglie - 500 Magnum - 90 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 cassette fra l'ultima decade di agosto e la prima settimana di settembre 2006

**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 (40%). 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.