



**Franciacorta D.O.C.G.
Satèn
Millesimato**

Franciacorta D.O.C.G. Satèn Millesimato

PROVENIENZA

Da un Nostro vigneto situato nel comune di Paderno Franciacorta.

VITIGNO E VINIFICAZIONE

Il Franciacorta D.O.C.G. Brut Satèn Millesimato nasce da selezioni clonali di uve Chardonnay. Vendemmia a mano in piccole casse, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Nei mesi di Marzo Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperatura controllata (12° - 14°) per almeno 36 mesi. Trascorso tale periodo il Franciacorta D.O.C.G. Brut Satèn Millesimato assume le sue caratteristiche di profumo sapore e con un finissimo perlage.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Si presenta alla vista particolarmente brillante e luminoso, con bollicine minuscole e numerosissime. Delicati sentori di ginestra, kiwi, cera d'api e orzo perlato. Estremamente morbido ed equilibrato.

ALCOOL 13% vol.
ACIDITÀ TOTALE 6 - 6,5%
ESTRATTO 18 - 20 gr./lt.



PRODUCTION ZONE

From a vineyard in the district of Paderno Franciacorta.

VINE AND VINIFICATION

Franciacorta D.O.C.G. Brut Satèn Millesimato is made from clonal selections of Chardonnay grapes hand-picked into small boxes, with slow pressing of the whole bunches. Bottling occurs in March and April and the sparkling process is begun. The bottles are stacked in rooms with a controlled temperature of 12-14°C for at least 36 months. Only then will Franciacorta D.O.C.G. Brut Satèn Millesimato achieve its distinctive smell and taste and its fine perlage.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

It shows a particularly bright and shiny color, with tiny and innumerable bubbles. Delicate aromas of ginestra, kiwi, beeswax and pearl barley. Extremely soft and balanced.

ALCOHOL CONTENT 13% vol.
TOTAL ACIDITY CONTENT 6 - 6,5%
EXTRACT 18 - 20 gr./lt.



HERKUNFT

Von einem unserer Weinberge in der Gemeinde von Paderno Franciacorta.

WEINREBE UND WEINBEREITUNG

Der Franciacorta D.O.C.G. Brut Satèn Millesimato wird aus einer Klonenauslese von Chardonnay-Trauben gewonnen. Ernte von Hand in kleine Kisten, sehr langsames und weiches Preßverfahren der ganzen Trauben. In den Monaten März und April erfolgt die Flaschfüllung zur Schaumbildung. Die Flaschen werden mindestens 36 Monate in Reiferäumen mit kontrollierter Temperatur (12° - 14°) gelagert. Nach diesem Zeitraum erlangt der Franciacorta D.O.C.G. Brut Satèn Millesimato sein typisches Bukett und seinen charakteristischen Geschmack sowie eine feinste Perlage.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Gelb mit leichtem Goldschimmer. Feinste und anhaltende Perlage. Intensives und komplexes Bukett nach Pfirsichblüten, Honig und Nüssen. Frischer und einladender Geschmack, weich und delikat.

ALKOHOL 13% vol.
SÄUREGEHALT INSGESAMT 6 - 6,5%
EXTRAKT 18 - 20 gr/l

