



FRANCIACORTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
SATÈN MILLESIMATO

Uve: 100% Chardonnay.

Vigneti: le uve provengono dai vigneti dislocati in diversi comuni della Franciacorta, rappresentativi di tutte le diverse unità di paesaggio che caratterizzano la zona.

Densità d'impianto: 6000 ceppi/ha.

Forma di allevamento: Guyot

Resa ad ettaro: 60hl/ha.

Vendemmia: manuale con selezione dei grappoli e trasporto in piccole cassette a partire dalla prima decade di agosto.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (16 °C). Decantazione statica a freddo. Inoculo con lieviti selezionati. Primo affinamento di 8 mesi in acciaio. Affinamento in bottiglia sui lieviti per un periodo di circa 55 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15 °C.

Alcool: 12.5% vol.

Descrizione: Un Satèn di grande personalità, che conquista per la sua interpretazione. Lo stile è giocato sull'equilibrio tra complessità e piacevolezza. Al naso si apre con intense note di frutta secca, crosta di pane e bouquet di fiori secchi in armonia con le note evolutive dettate dalla sosta sui lieviti. Al palato si sentono chiaramente le sfumature tropicali, le note tostate e di frutta secca tipiche dello Chardonnay complesso. Si riavvertono i sentori nasali che rimangono piacevolmente a lungo, quasi rotondo in bocca. I retrogusti sono in continua diversità e finezza, con un dosaggio zuccherino deciso (6,5 grammi litro) ma ottimamente amalgamato all'acidità.

Abbinamenti: Splendido Franciacorta da aperitivi raffinati, perfetto con paste di ragù di pesce bianco, avvolgente con salmerini e coregoni di lago, ideale con carni bianche leggermente speziate.

Temperatura di servizio: 6 °C.

Grapes: 100% Chardonnay.

Vineyards: the grapes come from vineyards located in different municipalities of Franciacorta, representing all the different landscape units that characterize the area.

Plant density: 6000 ceppi/ha.

Training: Guyot

Yield per hectare: 60hl/ha.

Harvest: manual with grapes selection and transport in small boxes beginning from the first decade of August.

Vinification: soft pressing of the grapes fermented in steel tanks at controlled temperature (16 °C). Cold decanting static. Inoculation with selected yeasts. The first 8 months of aging in steel. Bottle ageing on leaven for a period of about 55 months in cellars at a constant temperature of 12-15 °C.

Alcohol: 12.5% vol.

Description: a wine with a great personality. The style is played on the balance between taste and complexity. The nose opens with intense notes of dried fruit, bread crust and dried flower bouquet in harmony with the evolving notes dictated by the period on leaven. On the palate you can clearly feel the tropical hues, the toasted and the dried fruit notes typical of the complex Chardonnay. The nasal scents return and remain pleasantly long, almost round in the mouth. The aftertaste is constantly diversity and finesse, with a strong sugar content (6.5 grams per liter) but well blended with acidity.

Matches: Beautiful Franciacorta for refined aperitifs, perfect with white fish sauce pastas, enveloping with char and whitefish, ideal with lightly spicy white meat.

Temperature: 6 °C (44 °F).



CORTEAURA