



SATÈN
Cuvée Millesimata

Denominazione: Franciacorta DOCG Satèn Millesimato.

Varietà delle uve: 100% Chardonnay.

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre.

Resa dell'uva in vino: 45%.

Periodo di elevazione sui lieviti: minimo 35 mesi.

Dosaggio zuccherino alla sboccatura: 6 g/l.

Grado alcolico: 12,5%.

Name: Franciacorta DOCG Satèn Millesimato.

Grape variety: 100% Chardonnay.

Harvest period: first ten days of September.

Grape yield in wine: 45%.

Elevation period on the lees: minimum 35 months.

Sugar dosage on disgorgement: 6 g/l.

Alcohol by vol: 12.5%.

Una fine selezione, in vigna e in cantina, mira a ottenere una bollicina cremosa e persistente: con un sorso richiama alla mente un pomeriggio all'aperto e una festosa merenda dolce.

Luminosissimo paglierino intenso, questo vino al naso lascia trasparire sentori di pasticceria e caffetteria, cappuccino, burro morbido, pasta sfoglia, latte e miele; seguono poi i sentori esotici di papaya e melone bianco; al palato è cremoso come la schiuma di latte, molto persistente e dal finale completo e appagante.

Grazie alla sua morbidezza può sostenere qualunque abbinamento, in particolare quelli dai sapori decisi: il pesce azzurro, oppure le regine tra i molluschi, le ostriche.

Agricoltura

- ◆ Tipologia del terreno:
 - ◆ Depositi fini: profondi, scheletro scarso, tessitura franco limosa, reazione sub-alcina, drenaggio mediocre.
- ◆ Sistema di allevamento: Guyot.
- ◆ Numero ceppi per ettaro: 5.000.

Vinificazione

Le uve, scelte minuziosamente durante la vendemmia, vengono pressate in maniera soffice per estrarre esclusivamente il cuore qualitativo del prodotto. La prima fermentazione avviene in cisterne di acciaio inox termocondizionate dove successivamente riposa la base spumante per almeno 8 mesi prima dell'assemblaggio. Vengono selezionati i vini con eleganza e finezza maggiore, per rispettare la setosità e la cremosità che la tipologia richiede. Vengono inseriti per la rifermentazione 20 g/l di zucchero, i quali verranno metabolizzati dal lievito e trasformati in 5 atmosfere di pressione, una in meno rispetto agli altri Franciacorta. Quest'ultima caratteristica permette di avere una bollicina fine, elegante, cremosa, ma allo stesso tempo persistente.

Le bottiglie rimangono in elevazione sui lieviti per almeno 35 mesi, successivamente ai quali viene effettuato un dégorgement, con dosatura di liqueur d'expédition di 6 g/l di dosaggio zuccherino.

A careful selection, in the vineyard and in the cellar, aims to obtain a creamy and persistent bubbly: a sip brings to mind an afternoon in the open air and a convivial sweet snack.

An intense, very luminous straw-yellow colour, on the nose this wine exudes hints of pastry and coffee, cappuccino, soft butter, puff pastry, milk and honey; then follow exotic hints of papaya and white melon; it is creamy on the palate like frothy milk, very persistent and with a complete, satisfying finale.

Thanks to its softness, it can support any combination, especially those with strong flavours: blue fish, or the queen of shellfish, the oyster.

Agriculture

- ◆ Type of land:
 - ◆ Fine deposits: deep, few rock fragments, silty loam texture, sub-alkaline reaction, medium drainage.
- ◆ Cultivation system: Guyot.
- ◆ Number of plants per hectare: 5.000.

Vinification

The grapes, painstakingly selected during the harvest, are softly pressed to extract only the qualitative heart of the product. The first fermentation takes place in thermoconditioned stainless steel tanks where the sparkling wine base rests for at least 8 months before assemblage. Wines with the most elegance and refinement are selected to respect the silkiness and creaminess that the type demands. For refermentation, 20 g/l of sugars are added, which are metabolised by the yeast and transformed under 5 atmospheres of pressure, one less than the other Franciacorta wines. The latter characteristic produces a fine, elegant and creamy bubbly but, at the same time, persistent.

The bottles remain in elevation on the lees for at least 35 months and disgorged thereafter, with a dosage of liqueur d'expédition with 6 g/l sugar content.



IBARISÈ
IN VIGNA DAL 1898