

FRANCIACORTA DOCG
SATÈN MILLESIMATO 2019
ARDEA COLLECTION

VARIETÀ DELLE UVE	GRADAZIONE	ZUCCHERI RESIDUI	ACIDITÀ TOTALE	PH
100% chardonnay	12% vol.	5,5 g/l	6,5 g/l	3,04

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

TERRENO

Terreno di natura morenica originatosi grazie ai depositi trasportati dai ghiacciai. Terreno a medio impasto con una presenza equilibrata di sabbia e limo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

FORMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera

RESA Q/HA

80-90 q/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo acceso e brillante, con dei riflessi dorati

PROFUMO

Deciso, richiama sentori di frutta fresca e fiori bianchi, con lievi note di frutta secca quasi tostata

GUSTO

Fresco, con ottima sapidità, il finale è lungo e deciso

PERLAGE

Perlage fine, persistente e abbondante

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve fresco, alla temperatura di 6-8 °C

ABBINAMENTI

Risotti a base di pesce di mare, frittura croccante di moscardini

FORMATO

0,75lt

Conservazione della bottiglia: orizzontale

Prodotto in Italia
Contiene **Solfiti**

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

ANNATA 2019

Inizio della vendemmia il 10 agosto e conclusione verso la fine del mese. Le condizioni climatiche dell'annata hanno ridotto la fertilità delle gemme a causa di un periodo freddo e molto piovoso. Il clima primaverile ha influenzato positivamente lo sviluppo delle infiorescenze determinando la formazione di grappoli più spargoli. Giugno e luglio sono molto siccitosi. Le piogge verso la fine del mese sono state molto importanti ed hanno contribuito a risolvere i problemi di carenza idrica di alcune zone, consentendo un regolare avanzamento dell'invaiaura, rallentata dalla carenza di acqua.

VENDEMMIA

Raccolta delle uve da metà del mese di agosto, e alle prime ore dell'alba. La prima selezione delle uve avviene in campo, dove vengono raccolti solo i grappoli migliori in cassette da 18 kg al massimo, per evitare che il peso dell'uva rompa gli acini.

La seconda selezione delle uve avviene in cantina, seguita da una pressatura pneumatica soffice.

FERMENTAZIONE

La fermentazione si svolge a basse temperature esaltando al meglio le caratteristiche delle uve.

AFFINAMENTO

L'affinamento prima del tiraggio si svolge in botti d'acciaio per circa 7 mesi, in cui vengono rimessi in sospensione i lieviti per donare ai vini complessità gustativa ed aromatica. In primavera avviene il tiraggio.

MATURAZIONE

Affina per almeno 42 mesi sui lieviti in locali climatizzati, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei bâtonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo e olfattivo del Franciacorta.

