

# FRANCIACORTA SATÈN

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



## **Uvaggio:**

Chardonnay 100%

## **Vigneti di origine:**

Vigne di Chardonnay di età media 15 anni.

## **Vinificazione:**

Soffice pressatura delle uve, fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene mantenuto a contatto con i lieviti attraverso un'operazione di batonnage per altri 6 mesi.

Successivamente il Franciacorta viene preparato per il tiraggio con cui ha inizio la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti mediamente per 30 mesi.

## **Permanenza in bottiglia a contatto sui lieviti:**

30 mesi.

## **Dati analitici dopo la sboccatura:**

- titolo alcolometrico totale 12,50%
- acidità totale g/l 6,70
- ph 3,08
- zuccheri totali g/l 6
- anidride solforosa totale mg/l 48
- sovrappressione bar 4,00

## **Temperatura di servizio:**

8°