

FRANCIACORTA SATÈN

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



UVE: Chardonnay 100%

Vendemmia manuale, spremitura soffice.

Fermentazione a temperatura controllata 16/18°C.

Conservazione in barrique e rifermentazione in bottiglia a pressione controllata massima di 5 bar per una spuma meno irruenta e più vellutata.

Dopo 24 mesi a contatto con i lieviti viene sottoposto a sboccatura e tre mesi dopo commercializzato.

Colore giallo Paglierino. Profumo variegato e complesso dove permane una fragranza di frutto. Sapore suadente e persistente.

Perlage fine ed equilibrato.

Alcool 12.50%

Zucchero 6,5 gr/l

Acidità 6.5 gr/l

Servire a 7/9 °C

