

## **SATÈN**

Denominazione: Franciacorta

Varietà delle uve: 100% Chardonnay

Resa media per ettaro: 90 q/ha

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasche inox e maturazione in barrique

Affinamento sui lieviti: 24 mesi

Proprio come la seta. Elegante, morbido, ricco. Sapientemente curato in ogni fase della sua produzione. Impreziosito dal passaggio in barrique e lentamente affinato sui lieviti. Un Franciacorta Satèn da sole uve Chardonnay che interpreta meravigliosamente il lato femminile e raffinato di questa denominazione.

Colore giallo paglierino e perlage fine e persistente. La maturazione in barrique dona un lieve ed equilibrato aroma di vaniglia che va ad accompagnarsi a sentori di frutta gialla, in particolare ananas, tipici degli Chardonnay in purezza. Piacevole al palato con un attacco effervescente immediatamente bilanciato da una cremosità avvolgente. Un Satèn a basso dosaggio di zuccheri, motivato da un naturale equilibrio tra alcool, acidità e affianamento.

Alcool: 12,5 % Vol.

Acidità totale: 6 g/l

Zuccheri residui: 4 g/l

pH: 3,15