



CAVALLERI

Franciacorta

FRANCIACORTA SATÈN 2016



Anche se fare previsioni sulla qualità dell'annata durante la vendemmia è sempre rischioso, per la 2016 ci siamo sentiti di sbilanciarci sin dalle prime pressate.

La stagione è stata molto ben bilanciata, con un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte sia in luglio che in agosto, durante la fase di maturazione.

I mosti, ancor prima di iniziare la fermentazione, risultavano estremamente profumati e fragranti, indice di una maturità e complessità aromatica delle uve fuori dal comune.

Proseguendo nel lavoro di cesellatura che stiamo portando avanti da anni sulla lavorazione dei nostri vini, nell'annata 2016 abbiamo incrementato la quota di basi con fermentazione con lieviti indigeni, che compongono il 20% dell'assemblaggio di questo Satèn.

Crediamo che questa possa essere la strada giusta per tipicizzare i nostri Franciacorta, arricchendoli di sfaccettature e di maturità di frutto, pur preservando l'eleganza e la pulizia che da sempre li contraddistinguono.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1990

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

13.280 da 0,75 lt

VITIGNI

Chardonnay

PERIODO DI VENDEMMIA

Terza decade di agosto

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

80 q.li/ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

50%

(50 lt di vino da ogni quintale di uva)

ASSEMBLAGGIO

Chardonnay (100%) della vendemmia 2016; fermentazione e affinamento in acciaio (75%) e botte grande di rovere (25%)

TIRAGGIO

Marzo 2017

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

3 anni

REMUAGE

Manuale di 4 settimane

DEGORGEMENT

Gennaio 2020

DATI ANALITICI

ALCOOL

12,5%

DOSAGGIO

2,5 gr/l

ACIDITÀ TOTALE

6,8 g/l

PH

3,18

SOLFOROSA TOTALE DOPO IL DEGORGEMENT

43 mg/l

Azienda Agricola Gian Paolo e Giovanni Cavalleri

Via Provinciale, 96 25030, Erbusco (BS), Italia

Tel +39 030 7760217 | Fax +39 030 7267350 | cavalleri@cavalleri.it

