

Magnificentia

FRANCIACORTA SATÈN MILLESIMATO

Solo uve Chardonnay, tre parcelle ad Erbusco, sempre le stesse dal 1990. Struttura, morbidezza ed elegante freschezza, esprimono la magnificenza del nostro Satèn.

Identità:

Chardonnay 100%

Vigneti nel comune di Erbusco in Località Salem, vigne "Carioline", "Supei" e "Longo"

Terreni collinari di origine morenica, ricchi di scheletro e di minerali, asciutti, ben esposti e sempre ventilati. Età media delle viti oltre i 25 anni.

Vinificazione:

Dopo una rigorosa selezione dei grappoli ed una leggera pigiatura, la fermentazione del mosto avviene, parte in tini di rovere naturale da 32 Hl, parte in barriques di rovere francese da 2,25 Hl e parte in acciaio.

In seguito al tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 40 mesi sui lieviti sviluppando una pressione di 4,5 atm insieme ad una cremosità tipica del Satén.

Dopo la sboccatura trascorrono almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Dosaggio:

7 g/lt

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 lt Magnum 1,50 lt.