



# FRANCIACORTA DOCG SATEN “ARMONIA”

## SCHEDA TECNICA

<b>UVAGGIO</b>	Chardonnay (100%)
<b>PROVENIENZA UVE</b>	Gussago (BS), margine est della Franciacorta
<b>TIPOLOGIA AREA</b>	Collinare, 250 – 300 s.l.m. - tutti i vigneti sono gradonati e rivolti a sud
<b>TIPOLOGIA TERRENO</b>	Calcereo – argilloso, roccioso
<b>SISTEMA DI IMPIANTO</b>	Guyot, cordone speronato
<b>VENDEMMIA</b>	Seconda metà di agosto, con meticolosa selezione dei grappoli in vigna prima della spremitura
<b>RESA MEDIA PER Ha</b>	50 ql/Ha;
<b>VINIFICAZIONE</b>	Il mosto viene ottenuto per pressatura soffice delle uve e successivamente raccolto in vasche d'acciaio, dove avviene la prima fermentazione alcolica, controllata mediante basse temperature (15-16°C) per esaltare i profumi e la finezza del vino. Il Saten de Le Cantorie è ottenuto attraverso la meticolosa miscelazione di vini conservati sia in vasche d'acciaio (90%) che in piccole botti di rovere (10%) per un massimo di 5 mesi.
<b>TIRAGGIO</b>	Marzo /aprile dell'anno successivo alla vendemmia
<b>PERMANENZA SUI LIEVITI</b>	30/36 mesi
<b>ATMOSFERE IN BOTTIGLIA</b>	circa 5 atm
<b>PRODUZIONE</b>	20.000 bottiglie
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	12.5% Vol
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	4 gr/lit

Il Franciacorta Saten è un prodotto tipico della zona Franciacorta. Si contraddistingue da tutte le altre tipologie perché è composto solo da uva bianca, e noi utilizziamo solo uve Chardonnay (no pinot bianco).

Setosità, finezza ed eleganza: queste sono le caratteristiche principali del nostro Saten. Il suo profumo intenso e fruttato, con sfumature di crosta di pane, ed il suo gusto pieno cremoso, ma allo stesso tempo soave e fresco, in modo da raggiungere una ARMONIA dei gusti .

Il segreto di questo è il lungo periodo di affinamento: le bottiglie di Saten trascorrono minimo ben 30/36 mesi sui propri lieviti, molto più tempo rispetto alle tempistiche minime indicate dal disciplinare

Importantissima caratteristica del Saten è che possiede minor pressione in bottiglia, (5 atmosfere rispetto alle 6.5 atm classiche delle altre tipologie) per cui si sviluppano meno bolle che risultano in bocca un perlage più delicato, per cui SETOSO.

Il Saten è capace di risvegliare vere e proprie “emozioni del gusto”, ottenute grazie ad una sapiente vinificazione che vede un 5% del mosto base fermentato e affinato in piccole botti di rovere per tre mesi in modo da dargli maggiore rotondità già sulla base spumante

