

# Satèn

## FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILLESIMATO 2007 D.O.C.G

**VITIGNI:** 100% CHARDONNAY

**PRODUZIONE:**

8000 BOTTIGLIE E 400 MAGNUM

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

CORDONE SPERONATO E GUYOT

**VINIFICAZIONE:**

RACCOLTA E SELEZIONE MANUALE,

PRESSATURA SOFFICE

DECANTAZIONE STATICA A FREDDO

INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI

FERMENTAZIONE DI 20 GG IN ACCIAIO INOX

**RESA IN VIGNETO:** 100Q.LI AD ETTARO

**RESA IN VINO:** 65HL AD ETTARO

**AFFINAMENTO:** 8 MESI IN ACCIAIO E BARRIQUES

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** DA 30 A 36 MESI

**SBOCCATURA:** DA MARZO 2011

**TITOLO ALCOLOMETRICO:** 12.5% VOL.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C

ESCLUSIVA DELLA FRANCIACORTA IL TERMINE SATÈN RAPPRESENTA UN VINO CHE UNISCE ELEGANZA E FINEZZA AD UNA FORTE PERSONALITÀ. DAL CARATTERISTICO SAPORE DELICATO QUASI "SETOSO", DALLA MINOR PRESSIONE IN BOTTIGLIA CHE CONFERISCE UN PERLAGE ELEGANTE E NE ESALTA I PROFUMI PRIMARI, IL SATÈN È INDICATO PER ACCOMPAGNARE TUTTO IL PASTO.

**"SETOSO, FRUTTATO, VELLUTATO. UNA NOTA INTRIGANTE STUZZICA IL PALATO E L'OLFATTO, PAGLIERINO, PROFUMI NETTI, FINE PERLAGE, GIOVANE E DECISO, RICCO E DECISO DA OGNI DONNA RICERCATO"**

**SENTI CHE VINO.**

