

## FRANCIACORTA RISERVA DOCG SATÈN

Uvaggio	Chardonnay 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	65% pièces, 35% inox
Dosaggio	8,5 g/l
Acidità	6.7



750ml

1500ml

Il Satèn è il Franciacorta più delicato ed elegante. Prodotto solo nelle migliori annate, deriva da uve chardonnay 100% raccolte nelle vigne di alta collina. La selezione dei grappoli è a dir poco meticolosa, così come la lenta maturazione in piccole botti bianche di rovere. Una volta assemblata, la cuvée affina in cantina per minimo 4 anni. La spuma abbondante, il pérlage finissimo e il colore paglierino dorato annunciano profumi ammalianti e soavi di fiori rosa, agrumi maturi e noisette. La bocca ne segue la scia, è morbida e cremosa, perfettamente in equilibrio tra tocchi maturi e sensazioni fresche.

Grapes	Chardonnay 100%
Cultivation system	Guyot
Plant density	5000 vines per hectare
Yield	100 quintals of grape per hectare
Average age of vines	25 years
Harvest period	Late august, early september
Ageing	65% pièces, 35% inox
Dosage	8,5 grams per litre
Acidity	6.7



750ml

1500ml

Satèn is the most delicate and elegant of the Franciacorta, made only in the best years from 100% chardonnay grapes from higher altitude vineyards. The selection of the bunches is meticulous, to say the least, as is the slow maturation in small white oak barrels. Once assembled, the cuvée spends 4 more years in the cellar. The rich foam, the extremely fine pérlage and the straw yellow color announce seductive and suave aromas of pink flowers, ripe citrus fruit and noisette. The flavors follow in the same wake, with a smooth, creamy texture and a perfect balance between ripe nuances and fresh sensations.

