



## LO SPARVIERE FRANCIACORTA

### FRANCIACORTA D.O.C.G. Satèn

---

**DENOMINAZIONE:** Franciacorta D.O.C.G. Satèn

**VITIGNO:** 100% Chardonnay

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** Verso Nord - Est a 150 - 200 metri s.l.m. nel comune di Provaglio d'Iseo

**ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO:** Autoctono a matrice argillosa - calcarea

**RESA PER ETTARO:** 80 q.li

**VENDEMMIA:** Manuale in piccole casse con selezione dell'uva in vigna

**EPOCA DI RACCOLTA:** Dalla terza decade di agosto

**VINIFICAZIONE:** Dalla vigna le cassette di Chardonnay vengono poste in una cella di refrigerazione che ha una temperatura di 4°C, per la durata di 24 - 36 ore. Le uve così si raffreddano e raggiungono una temperatura di 10°C. Questo procedimento favorisce una migliore estrazione degli aromi varietali. Le uve raffrescate vengono portate in pressa per la pressatura soffice dei grappoli interi: l'80% del mosto fiore fermenta in serbatoi di acciaio inox a una temperatura controllata compresa tra i 15-17°C e il restante 20% in tonneaux da 5 hl nei quali svolge la fermentazione malolattica. I vini riposano sui lieviti di prima fermentazione sino all'assemblaggio

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI:** Da 24 mesi

**DATI ANALITICI INDICATIVI:** Grado alcolico: 12% vol. - Acidità totale: 6,0 - 6,50 g/L - pH: 3,20 - Zuccheri: 7 - 8 g/L

**PERLAGE:** Sottile e persistente

**VISTA:** Giallo paglierino

**OLFATTO:** L'eleganza delle note floreali incontra la morbidezza della pasticceria lievitata

**GUSTO:** La polpa è cremosa, piena e avvolgente

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Classico se bevuto al momento dell'aperitivo, è una scoperta se abbinato a primi delicati, piatti a base di pesce e carni bianche

