



LO SPARVIERE FRANCIACORTA

FRANCIACORTA D.O.C.G.



Satèn

DENOMINAZIONE: Franciacorta D.O.C.G.

TIPOLOGIA DI GUSTO: Brut 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 cassette 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: L'aperitivo per eccellenza grazie alla sua firma morbida e setosa, ma dà il meglio di sé con piatti delicati come un risotto ai frutti di mare o dei fiori di zucca in pastella. La sua bollicina cremosa e meno aggressiva pulisce il palato con eleganza, sposandosi divinamente anche con crudi di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

