
FRANCIACORTA BRUT SATÈN

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



FRANCIACORTA BRUT SATÈN

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

AREA DI PRODUZIONE:

Franciacorta, Lombardia.
Da colline moreniche a 200
m slm.

PRODUCTION AREA:

Franciacorta, Lombardy.
From morainic hills averaging
about 200 m above sea level

UVAGGIO:

Chardonnay
Raccolta a mano in cassette
alla fine di agosto.

GRAPE:

Chardonnay
Hand harvest in cases at the
end of August.

PRIMA FERMENTAZIONE:

In acciaio a temperatura di
15 C. Il 15% delle uve matura
in piccole botti di rovere.

FIRST FERMENTATION:

In stainless-steel tanks at 15
°C. A 15% of the grapes ages
in small oak barrels

SECONDA FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO SUI LIEVITI:

In bottiglia per 36 mesi

SECOND FERMENTATION AND AGEING ON THE LEES:

In the bottle for 36 months

REMUAGE:

Manuale

REMUAGE:

Manual

COLORE:

Giallo paglierino intenso

COLOUR:

Intense straw yellow

PERLAGE:

Elegante e Persistente

BEAD:

Elegant and persistent

PROFUMO:

Fine, delicato, con note
proprie della rifermentazione
in bottiglia

PERFUME:

Fine, delicate, with proper
notes of refinement in the
bottle

SAPORE:

Sapido, armonico con
piacevole nota di burro e
dolcezza sul finale

TASTE:

Salty, harmonic with a
pleasant butter note and
sweetness on the finish

ABBINAMENTI:

Si sposa perfettamente con
piatti a base di pesce e
carni leggere

PAIRINGS:

It perfectly matches with fish
and light meat

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8°C

SERVING TEMPERATURE:

6-8°C

DATI ANALITICI:

Alcool 12% vol
Zuccheri 5g/l

ANALYTICAL DATA :

Alcohol 12% vol
Sugar 5g/l