



LINEA LUIS COLLECTION SATÈN

Franciacorta Satèn D.O.C.G.

Vendemmia : 2011
Sboccatura : 2014
Uvaggio : 90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.
Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.
Comune di Gussago - altitudine 200 m s.l.m.
Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla
Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato
Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha
Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18 Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento : In vasca di acciaio per sette mesi prima del tiraggio effettuato nel mese di Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 24/26 mesi.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici
Alcol 12,70 % vol
Acidità Totale 6,60 g/l
Zuccheri residui 8,20 g/l
Fermentazione malolattica : 100%
Pressione : 4,5 atm
Produzione : 10.000 bottiglie/anno

Colore : Giallo paglierino, perlage fine e persistente.
Profumo : Elegante e suadente, spiccano note varietali di fiori bianchi, acacia, mela golden e miele.
Sapore : Morbido e vellutato, con un retrogusto persistente e armonico.

Formato bottiglia : 0,75 l - 1,5 l
Formato cartone : 6 bottiglie stese
Confezione singola