



Franciacorta Satèn 2004

Nel vigneto

Le uve del Franciacorta Satèn provengono dalle migliori porzioni dei vigneti di proprietà a Corte Franca: vigna Castello di Borgonato e Arzelle (Chardonnay), localizzate su terreni di origine morenica con suoli caldi e leggeri, poco profondi, su versanti soleggiate e ben esposti, particolarmente adatti a produrre uve mature, e vigna San Carlo (Chardonnay), su terra argillosa, fredda e profonda, frutto del ritiro del ghiacciaio del Sebino, particolarmente adatta a produrre uve fresche con elevato tenore acido.

Le vigne sono allevate ad altissima densità, 10.000 ceppi per ettaro, a cordone speronato permanente, condotte secondo rigide regole agronomiche rispettose dell'ambiente.

Numerosi sono stati gli interventi manuali nel vigneto: la potatura con una bassa carica di gemme, la rigida selezione manuale dei migliori germogli primaverili, la leggera sfogliatura sui filari che favorisce l'ingresso dei raggi solari e diminuisce l'umidità mattutina, un ulteriore diradamento dei frutti a giugno che ha limitato la resa a soli 4/5 grappoli per pianta, e infine un'accurata vendemmia con la selezione già in vigna dei migliori grappoli.

In vendemmia

L'annata 2004 è stata particolarmente generosa, con temperature estive medio-basse alternate a isolate piogge che hanno consentito di giungere senza particolari stress idrici fino alla piena maturazione degli acini in modo molto scalare a seconda delle caratteristiche delle vigne. Le giornate ventilate e soleggiate, ma tuttavia fresche, di agosto, hanno garantito maturazioni omogenee e progressive e la raccolta nel momento ideale nelle singole vigne.

Il 7 settembre, data d'inizio della vendemmia, i vinaccioli erano bruni, la polpa succosa e matura, gli zuccheri equilibrati e l'acidità attenuata: ottimi presupposti per un grande Satèn. La resa media in vigna è stata di 8.500 chili di uva per ettaro.

In cantina

Le uve, raccolte a mano, sono state riposte in cassette da 18 chili e, trasportate rapidamente in cantina, collocate manualmente in presse a membrana.

Dopo il riempimento, manuale e rapido, è iniziata la fase di spremitura soffice e progressiva che, grazie all'incremento lento e graduale della pressione esercitata sull'uva, ha consentito il frazionamento dei mosti, ossia l'estrazione selettiva del succo: dapprima il più qualitativo, presente nella parte centrale dell'acino, poi quello in prossimità della buccia e infine quello meno interessante, che circonda i vinaccioli. Le componenti del Franciacorta Satèn provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, le teste di fiore, pari a non più di 35 litri ogni 100 chili di uva.

I mosti sono stati subito raffreddati a 13 °C e riposti in piccoli serbatoi, dove hanno riposato una notte per una perfetta decantazione. Al termine, si presentavano perfettamente limpidi, puri e nelle condizioni ottimali per essere avviati alla prima fermentazione alcolica, che ha avuto luogo, per una buona parte, in barrique di rovere Tronçais di secondo passaggio; nei locali termocontrollati a 14° C hanno terminato la fermentazione alcolica e iniziato quella malolattica, per poi affinarsi sur lies per 8 mesi, fino all'assemblaggio definitivo.

L'assemblaggio definitivo è avvenuto in primavera: dopo aver selezionato le migliori partite, sono state effettuate le prove di cuvée in laboratorio. I lotti scelti per la creazione di questo Satèn (Chardonnay 100%) provengono dalla combinazione di ben undici selezioni.

L'imbottigliamento è avvenuto nell'aprile 2005, con limitato apporto di liqueur de tirage per sviluppare una sovrappressione inferiore alle consuete 6 atmosfere, seguito da un affinamento a contatto dei lieviti per almeno 48 mesi. Dopo la sboccatura, le bottiglie hanno riposato in cantina per almeno altri 3 mesi prima della spedizione. Della vendemmia 2004 sono state prodotte 36.540 bottiglie.

In laboratorio

Estratto secco netto 22 g/l

Zuccheri 7,0 g/l

pH 3,15

Acidità totale 6,0 g/l

Nel bicchiere

Palazzo Lana Franciacorta Satèn ha spuma soffice, perlage delicato, colore giallo paglierino piuttosto intenso con lievi sfumature dorate. Bouquet cremoso, con evidenti note floreali, tiglio in particolare, che si intrecciano a ricordi di pasticceria, burro e miele d'acacia. Al palato, la setosità floreale si lega a sensazioni quasi tattili di frutta matura, lieviti e pan brioche, in un insieme morbido e vellutato.