



## **PALAZZO LANA SATÈN 2008**

### **Franciacorta Riserva**

**UVE:** solo Chardonnay al 100%, proveniente da tre vigne di proprietà, allevate ad alta densità d'impianti, a Borgonato: Arzelle, Mancapane e Castello.

**EPOCA DI RACCOLTA:** prima decade di settembre.

**RESA:** 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30%, equivalente a 3.600 bottiglie a ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove si affina per 6 mesi a contatto con i lieviti.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 7 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Brut Satèn.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**ASPETTO VISIVO:** spuma soffice, perlage delicato.

**COLORE:** giallo paglierino piuttosto intenso con lievi sfumature dorate.

**PROFUMO:** bouquet armonico, con note floreali che si intrecciano a sentori di frutti gialli maturi e ricordi di pain grillé.

**SAPORE:** la struttura e la complessità dello chardonnay di Franciacorta sono completate e bilanciate da una buona acidità, creando al palato una sensazione materica e appagante; la minor sovrappressione in bottiglia, caratteristica della tipologia Satèn, completa il quadro conferendo elegante cremosità.

**ACCOSTAMENTI:** eleganza e rotondità lo rendono ideale a tutto pasto, ma sarà ulteriormente valorizzato in abbinamento a risotti mantecati ai formaggi, carni bianche e formaggi a pasta morbida.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 °C.

#### **DATI ANALITICI:**

Alcol 12,0% vol, zuccheri 5,5 g/l,  
acidità totale 7,0 g/l - pH 3,20

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2004