



CUVÉE IMPERIALE SATÈN

Franciacorta

UVE: Chardonnay al 100%, proveniente dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

RESA: 9.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 60%, equivalente a 7.600 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura. La minor sovrappressione in bottiglia (5 atmosfere finali), caratteristica della tipologia Satèn, conferisce elegante cremosità.

DOSAGGIO: Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice e cremosa. Buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

COLORE: giallo paglierino intenso.

PROFUMO: elegante e soave. Sentori di frutta gialla matura alleggeriti da lievi rimandi di cedro candito sul finale.

SAPORE: al gusto si presenta morbido ed elegante con una piacevole struttura e una freschezza finale che dona piacevolezza alla beva.

ACCOSTAMENTI: ideale all'aperitivo, da provare con crudi di pesce e pietanze dal gusto delicato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri 8,0 g/l

Acidità Totale 6,5 g/l - pH 3,16.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2021