FRECCIANERA
Franciacorta

Freccianera Fratelli Berlucchi
Via Broletto 2, Borgonato di Corte Franca,
Brescia, 25040 - info@freccianera.it
freccianera.it

F R E C C I A N E R A S A T È N

MILLESIMATO 2021

Il perlage setoso conferisce una speciale morbidezza a questo Franciacorta di Freccianera, che sorprende all'olfatto con gli aromi speziati e la pesca, mentre il palato sprigiona vitalità, freschezza e al tempo stesso eleganza. Il colore è giallo paglierino ottenuto dall'affinamento di almeno 30 mesi sui lieviti. L'uva – Chardonnay in purezza – è proveniente dai vigneti di proprietà ed è raccolta rigorosamente a mano.

FRECCIANERA SATÈN MILLESIMATO 2021 Franciacorta DOCG

Uve	100% Chardonnay da vigneti di proprietà della Famiglia in Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro e Provaglio d'Iseo.
Esposizione e altitudine vigneti	Sud / Sud-Est; 250 m.s.l.m., nel cuore dell'anfiteatro morenico.
Superficie	Da una selezione delle migliori parcelle di Chardonnay.
Resa per ettaro	90 q.li
Tipologia e conformazione suolo	Origine morenica, III^{a} era glaciale, suolo calcareo sabbioso. Inerbimento controllato superficiale.
Microclima	Sub-alpino/Mediterraneo; vicinanza del Lago d'Iseo. Giovamento della termoregolazione invernale del lago e delle brezze estive provenienti dall'Alta Valle Camonica.
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette.
Vinificazione	Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Vinificazione parcellare. Prima fermentazione in serbatoi in acciaio inox; terminata la prima fase tumultuosa della fermentazione, una parte della massa conclude la fermentazione in tonneaux da 500 litri di rovere francese. Lunga permanenza sulle fecce fini con frequenti rimontaggi (in vasca) e batonnage (in tonneau). Assemblaggio e tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia.
Affinamento	Minimo 30 mesi sui lieviti.
Note di degustazione	Colore: giallo paglierino brillante, con riflessi dorati. Profumo: fresco con note agrumate e di vaniglia. Gusto: fresco e armonico, fragrante e sapido con una bolla fine ed elegante.
Tenore alcolico	12,50 %Vol.
Dosaggio zuccherino	6,5 g/L
Abbinamento cibo-vino	Fresco e dinamico, ideale per l'aperitivo. Abbinamento perfetto: Caviale, crema di patate tiepida e blinis.

The silky *perlage* gives a special softness to this Franciacorta from Freccianera, which surprises on the nose with its spicy aromas and peach notes. On the palate it is vibrant, fresh and elegant at the same time. The colour is straw yellow obtained from refinement of a minimum of 30 months in the yeasts. The grapes – 100% Chardonnay - originate from the property's vineyards and are harvested strictly by hand.

FRECCIANERA SATÈN MILLESIMATO 2021 Franciacorta Satèn Brut Vintage DOCG

Grapes	100% Chardonnay from family-owned vineyards in Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro and Provaglio di Iseo.
Exposure and altitude of vineyards	South / South-East; 250 m above sea level, in the heart of the morainic amphitheatre.
Surface	From a selection of the best parcels of Chardonnay.
Yield per hectare	90 quintals
Soil type and conformation	Morainic origin, III Ice Age, sandy-calcareous soil. Controlled surface grassing.
Microclimate	Sub-Alpine/Mediterranean and proximity to Lake Iseo. The vineyards benefit from the winter thermoregulation of the lake and the summer breezes from the Upper Camonica Valley.
Harvest	Manual collection in small crates.
Winemaking	Soft pressing of whole grapes with pneumatic presses. Plot vinification. First fermentation in stainless steel tanks; once the first tumultuous phase of fermentation is over, a part of the mass concludes the fermentation in 500-litre French oak *tonneau*. Long permanence on the fine lees with frequent pumping over (in tank) and *batonnage* (in *tonneau*). Assembly and draft in the Spring following the harvest.
Aging	Minimum 30 months on yeasts.
Tasting notes	Colour: bright straw yellow. Nose: fresh with citrus and vanilla notes. Taste: fresh and harmonious, crisp and sapid with a fine and velvety bubble.
Alcohol content	12,50 %Vol.
Sugar dosage	6,5 g/L
Food-wine pairing	Caviar, warm potato *crème fraiche* and blinis.