



## FRECCIANERA

### **Satèn Millesimato 2019**

Franciacorta Satèn Millesimato Brut DOCG

#### **Uve**

100% Chardonnay da vigneti di proprietà della Famiglia in Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro e Provaglio di Iseo.

#### **Esposizione e altitudine vigneti**

Sud / Sud-Est; 220 m.s.l.m., nel cuore dell'anfiteatro morenico.

#### **Superficie**

Da una selezione dei 55 ettari di Chardonnay.

#### **Resa per ettaro**

90 q.li

#### **Tipologia e conformazione suolo**

Origine morenica, III 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.  
Sedimentazione naturale a freddo.  
Prima fermentazione in serbatoi in acciaio inox; costante controllo della temperatura.  
Lunga permanenza sulle fecce fini con frequenti rimontaggi.  
Parcellizzazione in singole vasche di acciaio, affinamento in vasca e tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia.

#### **Affinamento**

Minimo 40 mesi sui lieviti.

#### **Note di degustazione**

Colore: giallo paglierino brillante, con riflessi dorati.  
Profumo: fresco di fiori bianchi orientali.  
Gusto: fresco e armonico, fragrante e sapido con una bolla fine ed elegante.

#### **Tenore alcolico**

12,50 %Vol.

#### **Dosaggio zuccherino**

6,0 g/L

#### **Abbinamento cibo-vino**

Fresco e dinamico, ideale per l'aperitivo.  
Abbinamento perfetto: Caviale, crema di patate tiepida e blinis.

#### **Awards**

Gold Medal, Best Franciacorta CSWWC 2020