



Lantieri

FRANCIACORTA SATÈN

Denominazione di Origine Controllata e Garantita-DOCG



Uvaggio:

Chardonnay 100%

Vigneti di origine:

Vigne di Chardonnay di età media 15 anni.

Vinificazione:

Soffice pressatura delle uve, fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene mantenuto a contatto con i lieviti attraverso un'operazione di bato nage per altri 6 mesi.

Successivamente il Franciacorta viene preparato per il tiraggio con cui ha inizio la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti mediante per 30 mesi.

Permanenza in bottiglia a contatto sui lieviti:

30 mesi.

Dati analitici dopo la sboccatura:

- titolo alcolometrico totale 12,50%
- acidità totale g/l 6,70
- ph 3,08
- zuccheri totali g/l 6
- anidride solforosa totale mg/l 48
- sovrappressione bar 4,00

Temperatura di servizio: 8°