

FRANCIACORTA

BRUT SATÈN MILLESIMATO

2020

PRODOTTO DA AZ. AGR. LE MARCHESINE S.S.
PASSIRANO - ITALIA - PRODOTTO IN ITALIA

750 ml e

13% vol

RACCOLTA DIFFERENZIATA: BOTTIGLIA - GL 71 VETRO / GABBIETTA - FE 40 METALLO / CAPSULA - ALU 41 ALLUMINIO E METALLO
RACCOLTA DIFFERENZIATA PER RIFIUTI ORGANICI: TAPPO - FOR 51 SUGHERO. VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

CONTIENE **SOLFITI** - CONTAINS **SULPHITES** - ENTHÄLT **SULFITE**

Residuo zuccherino	10gr/lt
Vitigni utilizzati	Chardonnay in purezza
Sistema di allevamento	Guyot a 90/100 cm da terra
Sesto d'impianto	2,5×0,85 m
Densità impianto	4.500/5.000 piante/ha
Resa uva per ettaro media	circa 100 q.li per ettaro.
Selezione delle uve	in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg.
Vinificazione	in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve intere e separazione della I^ e II^ frazione. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", che contiene uno quantitativo massimo di 18gr/lt di zucchero per esaltare la morbidezza e la "setosità" del vino, viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.
Affinamento in bottgilia	36 mesi in media
Prima annata prodotta	1999