

CLUB CUVÉE

SATEN Millesimato 2017 BRUT Franciacorta D.O.C.G.



Formati	750 ml – 1500 ml	Residuo zuccherino	2 g/l
Gradazione	12 % vol.	Acidità totale	5.6 g/l
Uve	Chardonnay (100%)	pH	3.16
Lotto	L0718 (750ml) - L0818 (1500ml)	Sovrapressione	5.0 bar
		Anidride Solforosa tot.	56 mg/l
Affinamento su lieviti	min. 30 mesi		

Colore	giallo paglierino tenue, spuma soffice e cremosa, perlage continuo.		
Profumo	sentori di frutta bianca, delicato vegetale fresco aromatico e lievi note di mandorla e pasticceria.		
Gusto	morbido e avvolgente, presenta delicata freschezza e sapidità.		
Abbinamenti	ideale a tutto pasto, in accompagnamento ad antipasti a base di pesce e salumi delicati, verdure, formaggi freschi.		

VITIGNI

Siti in Gussago, Franciacorta, area delimitata DOCG.

Una particolare attenzione è rivolta alla valorizzazione del paesaggio, nel rispetto di territorio e dell'ambiente. Le uve provengono da vigneti collinari con suoli franco argillosi allevati ad alta densità con forme di allevamento a Guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono vendemmiate a mano e riposte in cassette da 18 kg, per preservare i grappoli perfettamente integri durante il trasporto alla cantina. Subito dopo il raccolto le uve refrigerate sono caricate in una speciale pressa che esegue una spremitura soffice progressiva, allo scopo di estrarre la parte migliore del succo: il mosto fiore.

La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo delle temperature di fermentazione. Nella primavera successiva si effettua un attento studio sul taglio delle basi che derivano dai migliori CRU aziendali in modo che le uve siano complementari alle altre nel raggiungimento dell'identità ideale. In vendemmia si effettua la messa in bottiglia (tirage), con una quantità inferiore in zuccheri, in modo da ottenere una minore pressione in bottiglia, inferiore a 5 atmosfere, che ne determina la peculiare morbidezza gustativa. Segue un affinamento a contatto dei lieviti per 30 mesi, dopo la sboccatura (dégorgement) le bottiglie riposano in cantina per ulteriori 5 mesi.

La peculiare conformazione della nostra bottiglia permette un ottimale affinamento tra lieviti e vino.