

# Franciacorta Satèn

Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita

## VITIGNO

Chardonnay 100%

## ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti di proprietà si trovano a Erbusco, nel cuore della Franciacorta, su terreni di origine morenica a tendenza argillosa. Sono coltivati con il sistema di allevamento Guyot, su un territorio caratterizzato da un microclima temperato, ideale per la produzione di spumanti di alta qualità.

## VINIFICAZIONE

La vendemmia è manuale e selettiva, al raggiungimento della piena maturazione fenolica delle uve. La vinificazione prevede una pressatura soffice con frazionamento dei mosti, seguita da fermentazione in purezza con inoculo di lieviti selezionati e controllo termico. La presa di spuma avviene tramite rifermentazione in bottiglia a basse temperature secondo il metodo esclusivo SoloUva, con utilizzo solo degli zuccheri naturali dell'uva.

## AFFINAMENTO

L'affinamento si protrae per 36 mesi sui lieviti, più 6 mesi di riposo dopo la sboccatura.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Di un luminoso giallo paglierino intenso, impreziosito da un perlage fine e persistente, questo Satèn si distingue per una minore pressione in bottiglia che conferisce morbidezza e cremosità alla bollicina. Al naso si apre con un bouquet elegante e complesso, che combina note fruttate e floreali a raffinati richiami di frutta secca. Al palato è setoso e armonioso, con una cremosità avvolgente bilanciata da un'acidità viva e mai invasiva. Il finale, sorprendentemente sapido e persistente, regala un equilibrio raffinato e una personalità marcata che accompagna ogni sorso con eleganza.



RAINERI



Franciacorta