

# FRANCIACORTA DOCG BRUT MON SATÈN



**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

**Zona di produzione:** Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti in Provaglio d'Iseo, Gussago e Monticelli Brusati.

**Uve:** Chardonnay 100%

**Resa per ettaro:** 80/95 Q.li/Ha

**Densità di impianto:** 4.000-5.000 piante/ha a cordone speronato.

**Conduzione del vigneto:** Inerbimento controllato totale. Concimazione organica naturale. Lotta biologica ai parassiti.

**Caratteristiche del terreno:** Collinare e pedo-collinare, prevalentemente argilloso e marnoso con dotazione naturale di minerali e microelementi. Esposizione a Sud- Sud Ovest.

**Vendemmia:** Una vendemmia piuttosto anticipata permette di ottenere un prodotto di giusta gradazione e acidità, preservandone al massimo i profumi floreali e fruttati. Vendemmia manuale e in cassetta, con cernita delle uve sulla vite.

**Vinificazione:** Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Sedimentazione naturale a freddo. La prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo della temperatura a 18°.

**Maturazione:** Messa in bottiglia (tirage) nella primavera successiva all'anno della vendemmia; rifermentazione in bottiglia e presa di spuma con lieviti selezionati e successivo affinamento sugli stessi per un minimo di 30 mesi nelle cantine interrate, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15°.

**Periodo ottimale di beva:** dopo 3-4 mesi dalla data di sboccatura.

**Note di degustazione e abbinamenti:** Colore giallo

paglierino, eleganti note floreali, di frutta fresca e lievito. Accarezza il palato con fini e persistenti bollicine, che esaltano l'infinita morbidezza e l'elegante struttura. Finale piacevole e persistente. La setosità di questo prodotto ben si addice all'abbinamento con pesci cotti al vapore e primi piatti delicati di pesce o verdure. Ottimo anche come aperitivo.

**Gradazione Alcolica:** 13% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 6° - 8° C.