

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.

Condizione 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.