



TENUTA AMBROSINI

FRANCIACORTA

Franciacorta Satèn

D.O.C.G.

Il Franciacorta Satèn Ambrosini nasce dalla meticolosa selezione dei grappoli di uve Chardonnay e da una tecnica di vinificazione all'avanguardia. Una parte delle uve viene sottoposta a fermentazione in acciaio, mentre la restante subisce una criomacerazione pellicolare, con fermentazione in barriques. Segue poi una sapiente miscela delle due componenti. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, questo vino presenta una spuma soffice e un perlage finissimo e offre un bouquet con fragranze di lieviti, agrumi, frutti a polpa gialla e crema pasticcera; al palato si presenta con gentile freschezza grande equilibrio e buona cremosità. Le sue caratteristiche ne consigliano un abbinamento a tutto pasto, pur risultando assolutamente indicato per i piatti a base di pesce, di carni bianche o verdure.

Uvaggio: Chardonnay 100%.

Superficie vitata aziendale: 8 ettari.

Tipologia dei terreni: terreni morenici con presenza di scheletro.

Sistema di allevamento: guyot.

Densità impianto: 4500 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro: 90 quintali.

Periodo di raccolta: fine agosto.

Vinificazione: raccolta manuale con selezione dei grappoli; 80% delle uve pigiatura soffice in pressa pneumatica e fermentazione in acciaio a temperatura controllata; restante 20%: criomacerazione pellicolare con fermentazione in barriques nuove e di primo passaggio.

Affinamento: 7 mesi, in acciaio o in barriques.

Presenza di spuma: nella primavera successiva alla vendemmia.

Affinamento sui lieviti: almeno 26 mesi.

Affinamento post sboccatura: 3-4 mesi.

N° bottiglie prodotte: 15000.

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino con riflessi dorati, spuma soffice e perlage finissimo, bouquet con fragranze di lieviti, agrumi, frutti a polpa gialla e crema pasticcera; al palato si presenta con gentile freschezza, grande equilibrio e buona cremosità.

Abbinamenti: da bersi a tutto pasto; ottimo con piatti a base di pesce, carni bianche o verdure.

Magnum Satèn DOCG
bottiglie da 3 lt - 6 lt - 9 lt
in confezioni di legno.

