

Franciacorta Satèn

Cuvée: Chardonnay 70% Spätburgunder/Pinot nero 20% Weissburgunder/Pinot bianco 10%.

Weinbauoberfläche: 8 Hektar.

Grundstückentypologie: Moränenboden.

Weinzüchtensystem: guyot.

Grundstücksbreite: 4500 Baumstümpfe pro Hektar

Hektarleistung: 90 Zentner

Weinlesezeitraum: Ende August

Weinherstellung: Handsammlung durch Traubenauswahl, sanftes Kelterverfahren durch Luftpresse, Gärungsverfahren im Stahl mit Temperaturkontrollen.

Verfeinerungsdauer: 7 Monate, im Stahl.

Prise de mousse: Während der Frühlingszeit nach der Weinlese.

Verfeinerung: Auf den Hefen, mindestens 20 Monate.

Verfeinerung nach Degorgement: 3-4 Monate.

Hergestellte Flaschen: 20.000

Organoleptische Eigenschaften: strohgelber Wein mit goldenen Schattierungen, anhaltende und scharfe Perlage, riecht fein und raffiniert, mit buntem Blumenbukett; der Wein schmeckt ausgeglichen, sanft und dem Gaumen wohlschmeckend.

Verbindungen: dieser Wein passt zu allen Gerichten einer Mahlzeit; es schmeckt köstlich auch als Aperitifswein.

Sonderformate: Flaschen von 3 Litern, 6 Litern, 9 Litern, in Holzkisten enthalten.



Società Agricola Tenuta Ambrosini s.r.l.

Via della Pace, 60 • 25046 Cazzago S. Martino • Italy
Tel +39 030 7254850 • Fax +39 030 7254440

www.tenutambrosini.it • info@tenutambrosini.it

