

## Franciacorta Satèn

---

**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.

**Presatura di spuma:** nella primavera successiva alla vendemmia.

**Affinamento sui lieviti:** almeno 26 mesi.

**Affinamento post sboccatura:** 3-4 mesi.

**N° bottiglie prodotte:** 15.000

**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.

**Formati speciali:** bottiglie da 3 lt - 6 lt - 9 lt in confezioni di legno.

---



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](http://www.tenutambrosini.it) • [info@tenutambrosini.it](mailto:info@tenutambrosini.it)

