

FRANCIACORTA SATÈN MILLESIMATO 2022

DENOMINAZIONE: Franciacorta DOCG

VARIETÀ DELLE UVE: 100% Chardonnay – Vendemmia 2022

VIGNETO

Terreno: Morenico profondo

Allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.500 ceppi/Ha

Resa per ettaro: 90 q.li/Ha – 5.400 litri di mostro

PERIODO DI RACCOLTA: Fine agosto

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale con selezione dei grappoli, pigiatura soffice in pressa pneumatica. Prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata di cui un 10% affina in legno fino all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 30 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: Apporto di zuccheri pari a 5.5 g/L

AFFINAMENTO POST SBOCCATURA: 3-4 mesi

DATI ANALITICI ALLA SBOCCATURA

Alcool: 12,5%vol

Acidità totale: 7,7 g/L

Anidride solforosa totale inferiore a: 56 g/L (limite massimo legale consentito 185 g/l)

Acidità volatile: 0,24 g/L

Ph: 3,05

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.



SOCIETÀ AGRICOLA TENUTA AMBROSINI SRL

Via della Pace, 60 – 25046 Cazzago San Martino (BS)

C.F. / P.i 03247480985 - Nr rea bs – 517894 - Capitale Sociale i.v. 10.000,00€

Tel. 030/7254850 - 335/5716809 - info@tenutambrosini.it - pec:tenutaambrosini@pec.buffetti.it - www.tenutambrosini.it

