CENTINARI
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG

SATÈN MILLESIMATO 2018

ARDEA HERODIAS

VARIETÀ DELLE UVE	GRADAZIONE	ZUCCHERI RESIDUI	ACIDITÀ TOTALE	PH
100% chardonnay	12% vol.	6,6 g/l	6,5 g/l	2,93

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

TERRENO

Terreno di natura morenica originatosi grazie ai depositi trasportati dai ghiacciai. Terreno a medio impasto con una presenza equilibrata di sabbia e limo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

FORMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera

RESA Q/HA

80-90 q/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo acceso e brillante, con dei riflessi dorati

PROFUMO

Deciso, richiama sentori di frutta fresca e fiori bianchi, con lievi note di frutta secca quasi tostata

GUSTO

Fresco, con ottima sapidità, il finale è lungo e deciso

PERLAGE

Perlage fine, persistente e abbondante

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve fresco, alla temperatura di 6-8 °C

ABBINAMENTI

Risotti a base di pesce di mare, frittura croccante di moscardini

FORMATO

0,75lt

Conservazione della bottiglia: orizzontale

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

ANNATA 2018

Dopo un gennaio mite e poco piovoso, a febbraio le precipitazioni hanno riequilibrato le riserve idriche del terreno, messe a dura prova dalla siccità dell'anno precedente. Marzo è stato caratterizzato da un'aria gelida, ma ad aprile le temperature sono state sopra la media ed hanno favorito un recupero vegetativo, con un incremento anche nel peso medio dei grappoli.

VENDEMMIA

Raccolta delle uve da metà del mese di agosto, e alle prime ore dell'alba. La prima selezione delle uve avviene in campo, dove vengono raccolti solo i grappoli migliori in cassette da 18 kg al massimo, per evitare che il peso dell'uva rompa gli acini.

La seconda selezione delle uve avviene in cantina, seguita da una pressatura pneumatica soffice.

FERMENTAZIONE

La fermentazione si svolge a basse temperature esaltando al meglio le caratteristiche delle uve.

AFFINAMENTO

L'affinamento prima del tiraggio si svolge in botti d'acciaio per circa 7 mesi, in cui vengono rimessi in sospensione i lieviti per donare ai vini complessità gustativa ed aromatica. In primavera avviene il tiraggio.

MATURAZIONE

Affina per almeno 42 mesi sui lieviti in locali climatizzati, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei bâtonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo e olfattivo del Franciacorta.

Rev.1 - 13/04/23

centinari.it
Erbusco - Brescia (BS) - info@centinari.it