

FRANCIACORTA DOCG  
**SATÈN MILLESIMATO 2020**  
ARDEA COLLECTION

VARIETÀ DELLE UVE	GRADAZIONE	ZUCCHERI RESIDUI	ACIDITÀ TOTALE	PH
100% chardonnay	12% vol.	5,5 g/l	6,5 g/l	3,04

**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 2020**

Inizio della vendemmia il 10 agosto e conclusione verso la fine del mese. Le condizioni climatiche dell'annata hanno ridotto la fertilità delle gemme a causa di un periodo freddo e molto piovoso. Il clima primaverile ha influenzato positivamente lo sviluppo delle infiorescenze determinando la formazione di grappoli più spargoli. Giugno e luglio sono molto siccitosi. Le piogge verso la fine del mese sono state molto importanti ed hanno contribuito a risolvere i problemi di carenza idrica di alcune zone, consentendo un regolare avanzamento dell'invaiaura, rallentata dalla carenza di acqua.

**VENDEMMIA**

Raccolta delle uve da metà del mese di agosto, e alle prime ore dell'alba. Il primo controllo 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.

Il primo controllo 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 mediamente 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.

