LO SPARVIERE
FRANCIACORTA

LO SPARVIERE

FRANCIACORTA D.O.C.G. SATÈN



DENOMINAZIONE
Franciacorta D.O.C.G. Satèn.

VITIGNO
100% Chardonnay.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI
Verso Nord - Est a 150 - 200 metri s.l.m. nel comune di Provaglio d'Iseo.

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Autoctono a matrice argillosa.

RESA PER ETTARO
80 q.li.

VENDEMMIA
Manuale in piccole casse con selezione dell'uva in vigna.

EPOCA DI RACCOLTA
Dalla terza decade di agosto.

VINIFICAZIONE
Dalla vigna le cassette di Chardonnay vengono poste in una cella di refrigerazione che ha una temperatura di 4°C, per la durata di 24 - 36 ore. Le uve così si raffreddano e raggiungono una temperatura di 10°C. Questo procedimento favorisce una migliore estrazione degli aromi varietali. Le uve raffrescate vengono portate in pressa per la pressatura soffice dei grappoli interi: l'80% del mosto fiore fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e il restante 20% in tonneaux da 5 hl nei quali svolge la fermentazione malolattica. I vini riposano sui lieviti di prima fermentazione sino all'assemblaggio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI
Da 24 mesi.

DATI ANALITICI INDICATIVI
Grado alcolico: 12,5% vol. - Acidità totale: 6,0 - 6,50 g/L - pH: 3,20 - Zuccheri: 7 - 8 g/L.

PERLAGE
Sottile e persistente.

VISTA
Giallo paglierino.

OLFATTO
L'eleganza delle note floreali incontra la morbidezza della pasticceria lievitata.

GUSTO
La polpa è cremosa, piena e avvolgente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Classico se bevuto al momento dell'aperitivo, è una scoperta se abbinato a primi delicati, piatti a base di pesce e carni bianche.