



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.