



**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.