

Agricola La Meridiana Franciacorta Satèn

Scheda tecnica prodotto



DENOMINAZIONE

Brut Satèn Franciacorta

VARIETA'

100% Chardonnay

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot impianto a 5.000 ceppi/ettaro

PERIODO DI VENDEMMIA

Metà agosto con raccolta manuale.
L'uva viene pigiata con una macchina a polmone pneumatica a pressioni molto basse.

VINIFICAZIONE

Durante la vinificazione vengono separati i mosti in due categorie: mosto fiore, che ha le caratteristiche migliori e viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all'imbottigliamento.

La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C. Ogni vigneto viene vinificato separatamente dagli altri e questa divisione viene mantenuta fino alla primavera successiva alla vendemmia quando, dopo scrupolosi assaggi, il vino dei diversi vigneti viene assemblato in una cuveè e imbottigliato per la presa di spuma.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

36 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo brillante. Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante e cremoso con note di pasticceria e confetto.

ABBINAMENTI

Ottimo a tutto pasto per menu a base di pesce e carne con predilezione per piatti dai sapori delicati, oltre che come aperitivo e dessert.