



FRANCIACORTA SATÈN

DOCG FRANCIACORTA

wine_info	blend	100% Chardonnay		
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted		
	barrel ageing	9 months in stainless steel tanks		
	ageing on lees mths	~36		
	shelf-life	5-10 years		
technical_details	bottle size	75 cl		
	serving temp.	8-10° C		
	Data may vary depending on the vintage.	alcohol % vol.	12.5	vineyard_info
		dry extract g/l	20	
		total acidity g/l	6-7	
		total sugar g/l	3-6	
		must-to-fruit ratio %	50	
production btlts		10000		
vine training system	guyot			
average age of vines	~12			
average altitude m	270			
vine density per Ha	5000			
grape yield kg/Ha	8500			
soil	clayish, silty			

IT

Nel rispetto della filosofia del «blanc de blancs» il nostro Satèn, anima delicata della terra franciacortina ricavato da una selezione delle migliori uve Chardonnay, esprime sensualità e seduzione grazie alla classe voluttuosa e alle morbide avvolgenze che lo caratterizzano inequivocabilmente. La suadente e cremosa effervescenza sottolinea il nerbo del frutto, la morbidezza setosa lo rende assertivo ed elegante al tempo stesso.

Rifermentazione in bottiglia con un minimo di trenta mesi di affinamento sui lieviti. Colore paglierino brillante, perlage continuo e minuto con spuma fine e abbondante. S'affacciano note di fiori bianchi, vaniglia, biancospino e frutta secca che si ripropongono al palato rendendolo disteso, morbido, appagante.

Superbo con paste al forno, risotti delicati, tartare di spigola.

DE

Unser Satèn steht ganz in der Tradition des «blanc de blancs», ein delikates Wesen von den Hügeln der Franciacorta, gekeltert aus einer Selektion der besten Chardonnay-Trauben. Er verkörpert Sinnlichkeit und Charme, besitzt Klasse und unverwechselbare samtige Weichheit. Die schmeichelnd cremige Perlage unterstreicht seine ausgeprägte Frucht, die seidige Geschmeidigkeit macht ihn elegant und dennoch besonders anspruchsvoll.

Flaschengärung mit mindestens dreissigmonatiger Verfeinerung auf Hefe. Leuchtend strohgelbe Farbe, sehr feine, anhaltende Perlage mit ausgiebigem, zartem Schaum. Begleitet von Noten weisser Blüten, von Vanille, Weissdorn und Trockenfrüchten, die ein entspanntes, zartes und befriedigendes Geschmacksbild entstehen lassen.

Unübertrefflich zu überbackenen Pastagerichten, feinem Risotto und Seebarschtartare.

EN

Our Satèn belongs to the tradition of the «blanc de blancs», a delicate creation of the Franciacorta obtained from a selection of the best Chardonnay grapes. It embodies sensuality and seduction thanks to its sensuous style and its velvety embrace. Its persuasive and creamy effervescence highlights the fruit's vigour, its silky softness makes it simultaneously elegant and assertive.

Secondary fermentation in the bottle with at least thirty months of ageing on the lees. Brilliant straw yellow colour, continuous and elegant effervescence with a fine and persistent perlage. It's enriched with notes of white flowers, vanilla, hawthorn and dried fruit which re-emerge on the palate leaving a relaxed, soft and pleasant mouthfeel.

Superb with pasta bakes, delicate risotto and sea bass tartare.