



FERGHETTINA

Franciacorta

Franciacorta Saten Brut DOCG 2013

Denominazione	Franciacorta
Varietà	100% Chardonnay
Altezza vigneti	250 m.s.l.m.
Suolo	Calcereo Agilloso
Forma di allevamento	Guyot impianto a 5.000 ceppi/ettaro
Periodo vendemmia	Metà agosto con raccolta manuale
Vinificazione	<p>L'uva viene pressata con una pressa pneumatica a pressioni molto soffici. 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.</p> <p>La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C.</p> <p>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.</p>
Affinamento sui lieviti	36 mesi
Caratteristiche gustative	Colore giallo brillante. Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante e cremoso con note di pasticceria e confetto.
Numero bottiglie prodotte	45.000 da litri 0,75 e 6.000 magnum

