CORTEAURA
FRANCIACORTA
CORTEAURA
SATÈN

FRANCIACORTA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SATÈN

Uve: 100% Chardonnay.

Vigneti: le uve provengono dai vigneti dislocati in diversi comuni della Franciacorta, rappresentativi di tutte le diverse unità di paesaggio che caratterizzano la zona.

Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha.

Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.

Resa ad ettaro: 65hl/ha.

Vendemmia: manuale con selezione dei grappoli e trasporto in piccole cassette a partire dalla prima decade di agosto.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (16 °C). Alla presa di spuma, il vino base destinato al satèn è caratterizzato da una minore aggiunta di zucchero nella liqueur de tirage rispetto al brut (18g/l contro i 24g/l del brut); ciò determina un minor sviluppo di gas, con una maggiore delicatezza al gusto e finezza della spuma. Affinamento in bottiglia sui lieviti per un periodo di 36 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15 °C.

Alcool: 12.5% vol.

Descrizione: colore giallo paglierino e perlage finissimo. Profumo delicatamente floreale. Al gusto è morbido e delicatamente cremoso, profumo sfumato ma deciso di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca, anche tostata (mandorla e nocciola), piacevoli sapidità e freschezza che si armonizzano con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta.

Abbinamenti: ottimo all' aperitivo e a tutto pasto. Si abbinerà perfettamente a primi e secondi piatti di mare o verdure, pesce crudo, frittura di pesce e di verdure, salumi misti, carne bianca, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 6 °C.

Grapes: *100% Chardonnay.*

Vineyards: *the grapes come from vineyards located in different municipalities of Franciacorta, representing all the different landscape units that characterize the area.*

Plant density: *5000 bases/ha.*

Training: *Guyot and Spurred cordon.*

Yield per hectare: *65Hl/Ha.*

Harvest: *manual with grapes selection and transport in small boxes beginning from the first decade of August.*

Vinification: *soft pressing of the grapes fermented in steel tanks at controlled temperature (16 °C). At the second fermentation, the base wine intended for satèn is characterized by a lower addition of sugar in the liqueur de triage compared to brut (18g/l against 24g/l of brut); this determines a lower gas evolution, with a higher sensitivity to the taste and refinement of foam. Bottle ageing on leaven for a period of 36 months in cellars at the constant temperature of 12-15 °C.*

Alcohol: *12.5% vol.*

Description: *straw-yellow colour and fine perlage. The wine has a delicate floral fragrance. The taste is soft and delicately creamy, nuanced but distinct scent of ripe fruit, accompanied by subtle hints of white flowers and nuts, or roasted (almonds or hazelnuts), pleasant savour and freshness that fuse with a natural smoothness that recalls the delicate feeling of silk.*

Matches: *great with aperitifs and throughout the meal. It will perfectly go with main and second courses based on fish and vegetables, raw fish, fried fish and vegetables, mixed cold pork meats, white meat, and ripe cheese.*

Temperature: *6 °C (44 °F).*

CORTEAURA

Corte Aura S.r.l. Società Agricola - Via Colzano, 13 – 25030 Adro - Brescia
www.corteaura.it - info@corteaura.it