



BIONDELLI

FRANCIACORTA

BIONDELLI SATÈN

FRANCIACORTA

UVAGGIO: Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti "Nave" in località Bornato di Cazzago San Martino (BS)

SUPERFICE VITATA: 3,5 Ettari

ESPOSIZIONE: Sud, tra 200 e 220 metri s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: Morenico sottile con buona presenza di scheletro

ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 4300 Ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO: 70 Quintali

METODO DI PRODUZIONE: Agricoltura biologica fin dalla prima vendemmia, con certificazione nel 2014

PERIODO DI RACCOLTA: Prima metà di Agosto

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e conseguente fermentazione a temperatura controllata (14°-15°) in vasca di acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO: Nella Primavera successiva alla vendemmia si effettua il tiraggio

AFFINAMENTO: In bottiglia per la presa di spuma per un minimo di 24 mesi dopo il tiraggio

CARATTERISTICHE:

- **Colore:** giallo paglierino chiaro
- **Profumo:** note di fiori bianchi, sentori di scorza di lime e pompelmo e sfumature di croissant e miele. Finale di polvere pirica e liquirizia
- **Gusto:** freschezza cremosa e serica che sorregge una beva raffinata e vivace, con delicata impronta di pompelmo e tracce minerali importanti. Finale con ricordi di liquirizia e biscotto

ABBINAMENTI: Caratterizzato da una grande versatilità, perfetto quindi a tutto pasto. Speciale connubio con primi piatti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° - 12° gradi

