



Satèn Millesimato 2005

Denominazione

Franciacorta.

Varietà delle uve

Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30%.

Provenienti da 15 vigne.

Età media delle Vigne

30 anni.

Epoca di Vendemmia

La prima decade di Settembre 2005.

Resa media per ettaro

6.600 chilogrammi /3.900 litri.

Dati analitici delle uve

Chardonnay: Zuccheri 193 grammi/litro; pH 3,15; Acidità Totale 7,90 grammi/litro.

Pinot Bianco: Zuccheri 186 grammi/litro; pH 3,02; Acidità Totale 8,90 grammi/litro.

Vinificazione

I Franciacorta Millesimati di Ca' del Bosco si ottengono dalla selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti "storici" dell'Azienda, che hanno un'età superiore ai 29 anni. I vini base si ottengono esclusivamente con la fermentazione alcolica dei mosti di prima frazione (circa il 45% del peso dell'uva) che avviene in tini d'acciaio termocondizionati e, per alcune partite, in piccole botti di rovere. Dopo un'attesa di almeno 8 mesi, per permettere al vino di affinarsi e illimpidirsi, si procede alla creazione di ogni singola cuvée. La cuvée del Satèn Millesimato è il risultato di una sapiente miscela di vini base di Chardonnay (70%) e Pinot Bianco (30%); il Pinot Nero ne è escluso. Da questo assemblaggio nasce il Franciacorta più armonioso, elegante, ma soprattutto il più cremoso e morbido, grazie alla minore quantità di anidride carbonica disciolta, conseguente alla minore aggiunta di zuccheri al tiraggio (20 g/l anziché 24 g/l). Un lungo affinamento in bottiglia, in cantine interrate a una temperatura costante di 12°C, ne esalta ancor più l'armonia e la delicatezza.

Tiraggio

05 Aprile 2006.

Permanenza sui lieviti

Per un periodo medio di 46 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

7,5 millilitri di liqueur per bottiglia.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,09; Acidità Totale 6,40 grammi/litro; Acidità Volatile 0,38 grammi/litro.