



## Satèn Millesimato 2004

### Denominazione

Franciacorta D.O.C.G.

### Varietà delle uve

Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30% .  
Provenienti da 15 vigne.

### Età media delle Vigne

29 anni.

### Epoca di Vendemmia

La terza decade di agosto e la prima decade di settembre 2004.

### Resa media per ettaro

6.400 chilogrammi / 3.800 litri.

### Dati analitici delle uve

Chardonnay: Zuccheri 192 grammi/litro; pH 3,12; Acidità Totale 7,00 grammi/litro. Pinot Bianco: Zuccheri 184 grammi/litro; pH 3,16; Acidità Totale 6,60 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 25 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.

### Imbottigliamento

06 aprile 2005.

### 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 3,06; Acidità Totale 6,10 grammi/litro;  
Acidità Volatile 0,40 grammi/litro.