



Ca' d'Or
Franciacorta D.O.C.G Satèn Special Edition
IL GUSTO SEDUCENTE DI CA' D'OR

Nasce dai vigneti posti sulle dolci colline di Ome, in provincia di Brescia, particolarmente esposta e ventilata, da uve Chardonnay. Riposa, matura e si affina rifermentando in bottiglia, a contatto con i lieviti selezionati, nell'oscurità e ne silenzio della Cantina.

Il nostro Franciacorta Satèn, dal brillante colore giallo paglierino con riflessi dorati, risulta al palato elegante ed aromatico molto persistente.

La sua personalità ben definita lo rende seducente e assolutamente ottimo per l'aperitivo e a tutto pasto

Scheda Tecnica Vino :

Tipologia vino: Franciacorta D.O.C.G. Brut Satèn

Volume della bottiglia: 750 ml

Uve: 100% Chardonnay

Origine: Vigneti posti sulle dolci colline di Ome (BS). Posizione particolarmente esposta e ventilata, suolo ciottoloso, moderatamente calcareo ed ottimamente drenante.

Sistemi d'allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5000 ceppo/ettaro

Resa: 75 q/uva/ettaro

Resa di vino: 60% pari a 60 hl/ha

Età media delle viti: 25 anni

Periodo di vendemmia: Fine Agosto, inizio di Settembre. Le uve sono raccolte a mano, trasportate e lavorate lo stesso giorno.

Vinificazione:

Pressatura soffice

Decantazione statica a freddo



Inoculo con lieviti selezionati

Fermentazione di 20 gg in acciaio inox AISI 316

Fermentazione malolattica svolta parzialmente

Primo affinamento: 7 mesi in vasche d'acciaio

Stabilizzazione: Statica a freddo

Alcohol : 12%

Note sensoriali delineate dall'enologo:

Alla vista: Brillante colore giallo paglierino, con riflessi dorati

All'olfatto: Profumi di crosta di pane e frutta gialla, sfumature di nocciole e fichi secchi

Al palato: Elegante ed Armonico molto persistente, dalla buona personalità ben definita che lo rende inconfondibile.

Perlage: Bollicina molto fine e di raffinata eleganza

Finale: Lungo, forte e di perfetto equilibrio

Abbinamenti: ottimo come aperitivo ed a tutto pasto

Temperatura di servizio: 6/8°

