

# ESSENCE SATÈN 2019

FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILLESIMATO

Note agrumate si fondono elegantemente a ricordi di frutti esotici. Ottenuto da sole uve Chardonnay e in modo tale da ottenere un'effervescenza più delicata rispetto alle altre tipologie.



## COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati



## PROFUMO

Intenso e armonico, con note di agrumi e elegante frutta tropicale



## SAPORE

Avvolgente nelle sue sfumature, struttura elegante e persistente, nocciole nel retrogusto



## PERLAGE

Fine e persistente, spuma morbida, delicata e cremosa



## ACCOSTAMENTI

Ideale come aperitivo, ben accompagna antipasti delicati di pesci e crostacei



## TEMPERATURA

di servizio 7° - 8° C



## TIPO DI TERRENO

Calcareo-argilloso di origine Morenica

## UVE

100% Chardonnay

## RESA PER ETTARO

100 Quintali d'uva per Ettaro, con resa in mosto del 65%

## ANNATA

Millesimo 2019

## VENDEMMIA

Tra metà agosto ed i primi di settembre quando le uve hanno raggiunto la corretta maturazione zuccherina, ma conservano ancora notevole acidità e freschezza

## AFFINAMENTO

Data di tiraggio: 6 Maggio 2019

Prima data di sboccatura: 28 Gennaio 2021

ALCOOL	ESTRATTO SECCO TOTALE	ZUCCHERI RESIDUI	Ph	ACIDITÀ TOTALE	PRESSIONE
13 % Vol.	22,7 gr./lt.	5,4 gr./lt.	3,44	5,4 gr./lt.	4,8 atmosfere