

SATÈN

Franciacorta DOCG

Rotola inaspettato sul palato e sorprende. Come un ossimoro di profumi contrastanti dove la dolcezza dei fiori, del miele e frutti esotici gioca con note sapide e stimolanti.

It rolls unexpectedly and surprisingly on the palate. A blend of contrasting aromas where the sweetness of the flowers, honey and exotic fruit intermingle with savoury and stimulating hints.



Uve: Chardonnay 100%.

Resa: Da 80 q.li/ettaro.

Vendemmia: Selezione di grappoli dorati e ben esposti al sole di vigneti almeno al 18° anno di età.

Vinificazione: Pressatura delicata, lieviti selezionati e basse temperature di fermentazione. Il 10% del Franciacorta base affina 6 mesi in botti di rovere francese.

Affinamento: Superiore ai 36 mesi in catasta a contatto con i lieviti, più 3 di riposo dopo sboccatura.

Colore: Dorato di grande spessore.

Profumo: Delicato e intenso con prevalente sensazione di miele, banana e lievito arricchite da fragrante vaniglia.

Sapore: Delicata gasatura e sciroppo zuccherino richiamano la morbidezza, la SETA da cui la dicitura SATÈN. Piacevolmente acidulo e di notevole persistenza.

Grapes: Chardonnay 100%.

Yield: Starting from 80 quintals/hectare.

Harvest: Selection of golden, sun-kissed bunches from 18 years-old vineyards.

Wine-making: Delicate pressing, selected yeasts and low fermentation temperature. 10% of Franciacorta basic wine into barriques.

Refinement: Over 36 months stacked on yeasts and 3 months after disgorgement.

Colour: Intensely golden.

Bouquet: Delicate and intense with a prevailing sensation of honey, banana and yeast enhanced by fragrant vanilla.

Flavour: Low gassing and sugary syrup enhance its smoothness, like SATIN, hence the name SATÈN. Pleasantly sharp and good persistence.



MIRABELLA
FRANCIACORTA