

Satèn

FRANCIACORTA

EDIZIONE 2019

Da vigne di oltre vent'anni, le uve Chardonnay sono volte a rendere il Satèn serico e suadente, lasciando però spazio a note agrumate e ad una mineralità incalzante, inconsueta ed originale per la categoria.

Ogni Edizione è il risultato di un'annata unica ed irripetibile, espressione del carattere e del temperamento di stagioni che mai si manifesteranno nello stesso modo.

Annata:	2019
Uve:	Chardonnay
Altezza vigneti:	da 220 a 260 m slm
Vigneti di origine:	Clogna, Carabioli, Ronchi, Roncaglia.
Tipologia di terreno:	Parte su fondi valle montani, profondi, di origine alluvionale e colluvi fini, parte origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale con abbondante scheletro ghiaioso permeabile anche in profondità.
Sistema di allevamento:	Guyot
Numero di ceppi per ettaro:	5.000 - 6.250
Resa per ettaro in quintali:	90 - 95
Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione:	10 mesi in vasche inox 50% e barrique di secondo passaggio 50%
Affinamento in bottiglia sui lieviti:	30 - 40 mesi
Alc.:	12%
Abbinamenti:	Accompagna tutto il pasto. dall'aperitivo alle carni bianche e formaggi freschi.
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Numero di casse (9 lt):	4159
Acidità totale:	10 g/l
Zuccheri:	4 g/l
So2 totale:	63 mg/l

Questo è un “**vino biologico**”, frutto della scelta verso metodi di lavorazione, in campagna e in cantina, volti a garantire la rappresentazione massima del territorio. In vigna si usano solo sostanze di origine naturale. Inoltre si incoraggia la Biodiversità per consentire l'equilibrio tra ogni forma di vita, vegetale e animale.



BARONE PIZZINI

FRANCIACORTA 1870

Barone Pizzini Soc. Agricola p.a.
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)



Satèn

FRANCIACORTA EDIZIONE 2019

Form vineyards over twenty years old, Chardonnay grapes are aimed to make Satèn silky and persuasive character while leaving room for citrus notes and lingering minerality. It is a highly original wine in its category.

Each Edition is the result of a unique and unrepeatable vintage, an expression of the character and temperament of seasons that will never manifest themselves in the same way.

Vintage:	2019
Grapes:	Chardonnay
Altitude:	220 - 260 m a.s.l.
Vineyards:	Clogna, Carabioli, Ronchi, Roncaglia
Type of ground:	In the mountain valleys, deep soils of river deposits and loose deposits of rock accumulated by gravity over time at the base of slopes. In the more recent moraine soils, glacial river with abundant, deep and permeable gravel structure.
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	90 - 95
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
Ageing:	10 months stainless steel 50% and second passage barrique 50%
Refinement in bottle on the yeasts:	30 - 40 months
Alc.:	12%
Serving suggestions:	This wine matches all courses, from appetizers to white meats and cheeses
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Number of cases:	4159
Total acidity:	10 g/l
Sugars:	4 g/l
Total So2:	63 mg/l

This is an "organic wine", the result of the choice towards processing methods, in the countryside and in the cellar, aimed at guaranteeing the maximum representation of the territory. In the vineyard only substances of natural origin are used. Biodiversity is also encouraged to allow for a balance between all forms of life, plant and animal.



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

Barone Pizzini Soc. Agricola p.a.
Via San Carlo 14, 25050 Provaglio d'Iseo (Bs)

