Satèn

FRANCIACORTA

EDIZIONE 2022

Una rigorosa interpretazione del Satèn, grazie alla selezione del solo mosto fiore delle migliori uve Chardonnay, da vigneti di oltre vent'anni caratterizzati da suoli diversi tra loro, che contribuiscono, ognuno con il proprio apporto distintivo, alla definizione di una personalità complessa e poliedrica

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:	2022
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, parte di 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:	da 30 a 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):	4.206
Acidità totale:	7,3 g/l
Zuccheri:	2.6 g/l
So2 totale:	90 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'equlibrio tra ogni forma di vita, vegetale e animale.

Le sue uve provengono dalle vigne più vecchie e vocate alla produzione di Chardonnay.



Vegan

BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

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

Satèn

FRANCIACORTA
EDIZIONE 2022

A precise and uncompromising interpretation of Satèn, crafted exclusively from first-press Chardonnay sourced from vineyards over twenty years old.

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:	2022
Grapes:	Chardonnay
Altitude:	220 - 260 m a.s.l.
Vineyards:	Clogna, Carabioli, Ronchi, Roncaglia
Type of ground:	Deep alluvial and colluvial valley floors alongside recent morainic formations mixed with fluvioglacial gravel
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:	4.206
Total acidity:	7,3 g/l
Sugars:	2.6 g/l
Total So2:	90 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.

Its grapes come from the oldest vineyards suited to the production of Chardonnay.

Vegan™

BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

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