

## 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