



AMMONITES SATÈN

Satèn, il Franciacorta per eccellenza, un vino esclusivo, perché può nascere solo qui.

Un nome magico, che celebra la delicatezza e l'eleganza della seta. Una raffinata unione di sole uve bianche, Chardonnay e Pinot Bianco, che si distingue per l'ineguagliabile grazia di una bollicina che sfiora gentilmente il palato. Ammonites Satèn è un Brut incantevole, fresco, morbido, delicato, amabilmente fruttato e floreale. Dona i piaceri più unici e eleganti della Franciacorta. Splendido compagno di raffinati aperitivi e di piatti delicati.

“ Splendido compagno di raffinati aperitivi e di piatti delicati.

Stefano Camilucci



SCHEDA ANALITICO TECNICA

Zona di produzione	Rodengo Saiano (BS), Gussago, Paderno Franciacorta altitudine media 200 m s.l.m.
Tipologia terreno	Colline Moreniche
Varietà delle uve	Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%
Età media delle viti	20 anni
Densità	5.000 viti/ettaro
Sistema di	Guyot

allevamento	
Viticoltura di precisione	10-12 gemme per vite
Vendemmia	Manuale in piccole cassette da 16-18 kg
Resa di campagna	10.000 kg per ettaro (2 kg di uva e 2 mq. di superficie fogliare per pianta)
Tempo medio tra vendemmia e pressatura	2 ore
Pressatura	Soffice da uva intera dopo ulteriore selezione dei grappoli
Resa di cantina	6.000 litri/ettaro
Vinificazione	Vasche inox termocondizionate da supervisione
Maturazione	Vasche inox per 6-8 mesi da settembre ad aprile, 24 mesi minimo a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione, 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia
Formati disponibili	0,75L
Dati medi alla sboccatura	Alcool 12,5 % Vol; pH 3,05; Acidità Totale 6,5-7,0 g/L; Estratto Secco 22 g/L; Residuo Zuccherino 5 g/L
	Servire a 6-8 °C in ampi calici di vetro sottile