



CAVALLERI

Franciacorta

FRANCIACORTA DOCG SATÈN 2014



La stagione estiva 2014 è stata molto complicata per la viticoltura in Europa: clima tendenzialmente freddo per le medie stagionali e moltissime piogge.

La posizione esposta dei nostri vigneti, il terreno morenico, molto drenante, ricco di sabbia e sassi e le basse rese per ettaro, ci hanno tuttavia consentito di raggiungere, insieme a uno stato sanitario eccellente, un ottimo livello di maturazione delle uve. Il finale di bocca forte e verticale ha comunque connotato molte delle nostre basi Franciacorta e per l'assemblaggio del satèn ci siamo quindi concentrati su vini provenienti dai vigneti più in alta collina, nei quali l'esposizione al sole è massima e si accresce la maturazione del frutto.

Il risultato è un Franciacorta avvolgente, con note di frutta matura e con un finale fresco e balsamico.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1990

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

13.400 da 0,75 lt

VITIGNI

Chardonnay

PERIODO DI VENDEMMIA

prima decade di settembre

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

75 q.li/ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

50%

(50 lt di vino da ogni quintale di uva)

ASSEMBLAGGIO

chardonnay (100%) della vendemmia 2014; fermentazione e affinamento in acciaio (85%), e barrique usate (15%)

TIRAGGIO

Marzo 2015

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

3 anni

REMUAGE

Manuale di 4 settimane

DEGORGEMENT

Febbraio 2018

DATI ANALITICI

ALCOOL

12,2%

DOSAGGIO

0 gr/l

ACIDITÀ TOTALE

6,0 g/l

PH

3,26

SOLFOROSA TOTALE

DOPO IL DEGORGEMENT

40 mg/l

Azienda Agricola Gian Paolo e Giovanni Cavalleri

Via Provinciale, 96 25030, Erbusco (BS), Italia

Tel +39 030 7760217 | Fax +39 030 7267350 | cavalleri@cavalleri.it

