



**CAVALLERI**

Franciacorta

## FRANCIACORTA SATÈN 2019



Ricerchiamo nella cuvée del Satèn l'espressione più mediterranea delle nostre colline. I mosti con profumi intriganti e espressività di frutta matura, dei vigneti più soleggiati, svolgono fermentazione spontanea sia in legno che in acciaio. Fermentazione malolattica parziale.

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1990

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

13.354 da 0,75 lt

### VITIGNI

Chardonnay

### PERIODO DI VENDEMMIA

seconda decade di agosto

### 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 2019; fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in acciaio (60%) e botte grande di rovere (40%)

### TIRAGGIO

giugno 2020

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

31 mesi

### REMUAGE

Manuale di 4 settimane

### DEGORGEMENT

inverno 2022/2023

### DATI ANALITICI

#### ALCOOL

12 %

#### DOSAGGIO

0,8 g/l

#### ACIDITÀ TOTALE

5,5 g/l

#### PH

3,15

#### SOLFOROSA TOTALE DOPO IL DEGORGEMENT

44 mg/lt

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

