



CAVALLERI

Franciacorta

FRANCIACORTA SATÈN 2020



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

VITIGNI

Chardonnay

PERIODO DI VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

85 q.li/ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

50%

(50 lt di vino da ogni quintale di uva)

CUVÉE

Chardonnay (100%) della vendemmia 2020; fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in acciaio (50%) e botte grande di rovere (50%)

TIRAGGIO

Aprile 2021

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

32 mesi

REMUAGE

Manuale di 4 settimane

DEGORGEMENT

Inverno 2023/2024

DATI ANALITICI

ALCOOL

12 %

DOSAGGIO

0 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,6 g/l

PH

3,18

SOLFOROSA TOTALE DOPO IL DEGORGEMENT

37 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

