



# COLA

FRANCIACORTA



## Satèn 2015 millesimato brut

- **Tipologia del gusto** Satèn dosato a 4,4 g/l
- **Acidità totale** 6,4 g/l
- **Denominazione di origine controllata e garantita**  
Franciacorta
- **Vitigni** Chardonnay 100%
- **Annata** 2015 (36 mesi)
- **Produzione annua** 8.000 bottiglie
- **Gradazione alcolica** 12.5% vol
- **Bottiglia** champagnotta da 850 g vetro scuro LEGGERO
- **Tappo** a fungo in sughero Franciacorta
- **Etichetta** argento satinato

### SCHEDA ORGANOLETTICA

- **Colore** giallo oro pieno, spuma e perlage fine e persistente
- **Profumo** profumi evoluti a spiccato sentore di crosta di pane, di biscotto e lievito, frutta tropicale, ananas mango, bergamotto
- **Sapore** secco, unito ad una elegante morbidezza
- **Allergeni** contiene solfiti

### CENNI DI TECNICA ENOLOGICA

Dopo la vinificazione, tutta realizzata con pressatura pneumatica max 1,0 atm/bar, uve caricate a nastro intere, si procede alla realizzazione della cuvée nella primavera successiva – La liquer de tirage (19 g/l di zucchero) conferisce una pressione max di 5 atmosfere ed un elegante perlage, fine e persistente (30% fermentazione in barriques da 300 l) – Dopo la sboccatura la bottiglia viene abbigliata e subisce un affinamento in cantina prima della commercializzazione.

- **Temperatura di servizio** 8-10 °C