



SATÈN



SATÈN



Contadi Castaldi

FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA SATÈN millesimato *vintage*

Volume della bottiglia

750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 6000 ml

Uve

Chardonnay 100%

Origine

Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta

Sistemi d'allevamento

Guyot, Casarsa, Cordone Speronato

Densità di impianto

3000-5000 ceppi/ettaro

Resa

100 q.li/uva/ettaro

Resa di vino

65% pari a 65 hl/ha

Età media delle viti

15 anni

Periodo di vendemmia

Fine agosto, inizio settembre

Vinificazione

Pressatura soffice

Decantazione statica a freddo

Inoculo con lieviti selezionati

Fermentazione di 20 gg in acciaio inox AISI 316

Fermentazione malolattica svolta parzialmente

Primo affinamento

7 mesi, parte in acciaio e parte in barriques

Stabilizzazione

Statica a freddo

Imbottigliamento (tiraggio)

Maggio

Affinamento sui lieviti

Da 30 a 36 mesi

Sboccatura

Da dicembre

Affinamento dopo la sboccatura

3 - 4 mesi

Un vino profumato, che subito conquista per la sua originale interpretazione, facendo presagire una spiccata freschezza gustativa.

Lo stile è giocato molto sulla ricerca di armonia tra complessità e piacevolezza, in sintonia con la soavità espressiva del territorio franciacortino. Il colore è di un paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. Il naso è fresco ed elegante, con profumi netti di biancospino, di crosta di pane, note balsamiche, sfumature di mela renetta, fichi secchi e arachidi. Entra morbido in bocca, ma non dolce, con piacevoli sensazioni fresche di sapidità. Il finale è lungo e denso, di grande piacevolezza gustativa.

Bottle size

750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 6000 ml

Grapes

Chardonnay (100%)

Origin

Mix of vocational units in the Franciacorta

Cultivation systems

Guyot, Casarsa, Spurred Cordon

Plant density

3000-5000 vines per hectare

Yield

100 quintals of grapes per hectare

Wine yield

65% or 65 HL per hectare

Average age of vines

15 years

Harvest period

Late August, early September

Vinification

Soft pressing

Cold settling

Inoculation with selected yeast

Fermentation of 20 days in stainless steel AISI 316

Partial malolactic fermentation

First ageing

7 months, partly in steel and partly in barriques

Stabilisation

Cold static

Bottling (draft)

May

Ageing on the lees

From 30 to 36 months

Disgorgement

From December

Ageing after disgorgement

3 - 4 months

A fragrant wine, which immediately seduces you with its originality, presaging an exceptionally fresh taste.

The style plays strongly on a quest for harmony between complexity and pleasure, in keeping with the sweetness of expression of the Franciacorta area.

The colour is a bright straw, with a fine and persistent perlage. The nose is fresh and elegant, with clear bouquets of hawthorn, bread crust, balsamic notes, hints of apple rennet, dried figs and peanuts.

Soft in the mouth, but not sweet, it has a fresh pleasant flavour. The finish is long and dense, with very pleasant flavour.