

# SATÈN

## FRANCIACORTA D.O.C.G.

<b>Alcoholpercentage</b>	:	12,5% vol.
<b>Zuurgraad</b>	:	7,1 gram / liter
<b>Restsuiker</b>	:	<2 gram / liter
<b>Druivensoort</b>	:	100% Chardonnay
<b>Gemiddelde productie</b>	:	4.500 flessen/jaar
<b>Wijngaard locatie</b>	:	Monte Orfano, wijngaarden in Cologne en Coccaglio.
<b>Bodemprofiel</b>	:	In de IJstijd ontstane fluvioglaciale bodem, vruchtbaar met een diep liggend kiezel mengsel.
<b>Teelt systeem</b>	:	Cordon Systeem
<b>Opbrengst/ ha.</b>	:	55 hl / ha.
<b>Oogst</b>	:	Handmatige pluk in kleine kratten (max. 18 kg per stuk). Oogsten gebeurt tussen laatste weken van augustus en de eerste van september.
<b>Vinificatie</b>	:	De druiven worden zachtjes geperst waarbij de eerste en twee persing apart worden opgeslagen. Na de eerste 12 uur rondpompen (13 ° C), worden de most en gist toegevoegd. Hierna wordt de wijn in RVS tanken bij een temperatuur van 10 ° C bewaard.
<b>Rijping</b>	:	Voor definitieve botteling wordt de wijn minimaal 30 maanden opgeslagen in RVS en het sediment verwijderd.
<b>Gebotteld</b>	:	2011
<b>Serveertips</b>	:	Serveer niet boven 10 ° C en zet de fles in een ijs-emmer zodat de temperatuur tot 6 / 8 ° C. kan dalen. Satèn is een goede aanvulling bij alle maaltijden en als aperitief.



C O R T E F U S I A