



CAVALLERI

Viticoltori in Franciacorta

FRANCIACORTA DOCG SATÈN

La cuvèe è ottenuta assemblando vini (vendemmia 2011) di solo Chardonnay con fermentazione ed affinamento in acciaio (70%), botte grande di rovere (20%) e barrique usate (10%). Si differenzia dagli altri Blanc de Blancs Cavalleri per un dosaggio contenuto della *liqueur de tirage* che consente di ottenere un prodotto con una pressione più moderata.

Questa caratteristica, che esalta la componente cremosa del vino, lo rende più soave e delicato, mantenendolo però franco, fine ed armonico e fa sì che il Satèn Cavalleri risulti, tra i nostri Franciacorta, il più versatile “a tutto pasto”.



- **Prima annata di produzione:** 1990
- **Numero di bottiglie prodotte:** 13.360 da 0,75 lt
- **Vitigni:** Chardonnay
- **Periodo di vendemmia:** Ultima settimana di agosto
- **Produzione media in vigna:** 75 q.li/ettaro
- **Resa di vinificazione:** 50% (50 lt di vino da ogni quintale di uva)
- **Cuvée:** Chardonnay (100%) della vendemmia 2011; fermentazione e affinamento in acciaio (70%), in botte grande di rovere (20%) e in barrique (10%)
- **Tiraggio:** aprile 2012
- **Affinamento sui lieviti:** Minimo 48 mesi
- **Remuage:** Manuale di 4 settimane.
- **Degorgement:** Giugno, settembre e dicembre 2016

DATI ANALITICI

Alcool: 12,8% vol **Zuccheri:** 2 gr/lt

Acidità totale: 6,6 gr/lt **pH:** 3,19

Solforosa libera: 22 mg/lt **Solforosa totale:** 56 mg/lt

Estratto secco: 21,3 gr/lt