



CAVALLERI

Franciacorta

FRANCIACORTA SATÈN 2018



Un caro amico definisce spesso i nostri vini come “mediterranei”. Crediamo che il nostro amico abbia ragione: sempre più ricerchiamo nei nostri Franciacorta note luminose, avvolgenti, solari, prediligendo la maturità e la rotondità del frutto alla freddezza delle acidità taglienti.

E se c'è un vino in cui questa dinamica risulta subito evidente è proprio questo nostro Satèn 2018, per la composizione del quale abbiamo scelto le uve mature dei nostri vigneti meglio esposti. La vinificazione è anch'essa orientata verso la sottolineatura delle ampiezze, quindi ampio uso delle fermentazioni spontanee, sia in acciaio che in botte grande, a cui si accompagna una quota della cuvée che ha svolto fermentazione malolattica. La sapidità che naturalmente caratterizza i vini delle nostre colline bilancia la grande ricchezza aromatica di questo vino, conferendogli una facilità di beva sorprendente.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1990

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

13.340 da 0,75 lt

VITIGNI

Chardonnay

PERIODO DI VENDEMMIA

terza decade di agosto

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

80 q.li/ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

50%
(50 lt di vino da ogni quintale di uva)

ASSEMBLAGGIO

chardonnay (100%) della vendemmia 2018; fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in acciaio (85%) e botte grande di rovere (15%)

TIRAGGIO

aprile 2019

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

3 anni

REMUAGE

Manuale di 4 settimane

DEGORGEMENT

inverno 2021/2022

DATI ANALITICI

ALCOOL

12,5%

DOSAGGIO

2 gr/l

ACIDITÀ TOTALE

6,3 g/l

PH

3,18

SOLFOROSA TOTALE DOPO IL DEGORGEMENT

32 mg/l

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

