



BERLUCCHI '61 SATÈN

Franciacorta

UVE: Chardonnay al 100%, proveniente dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

RESA: 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%, equivalente a 6.600 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con l'apporto del 10% di vini di riserva affinati in barriques e tonneaux. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri due mesi dopo la sboccatura. La minor sovrappressione in bottiglia (5 atm finali), caratteristica della tipologia Satèn, conferisce elegante cremosità.

DOSAGGIO: Brut Satèn.

FORMATI: bottiglia 750 ml, Magnum 1.5 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice e cremosa. Buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

COLORE: giallo paglierino intenso.

PROFUMO: ricco, elegante, variegato. Sentori di frutta matura gialla tropicale, che in progressione si concentrano per poi evolvere in note di agrume candito.

SAPORE: al gusto rivela una spiccata acidità e sapidità, presenta grande struttura, rara piacevolezza di beva che si conclude con un lungo e preciso finale.

ACCOSTAMENTI: ottimo come aperitivo è ideale, con risotti delicati e piatti a base di pesce. Da provare con prosciutto crudo di Sauris, Parma o San Daniele e formaggi non troppo stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 7,0 g/l

Acidità Totale 6,5 g/l - pH 3,15.