



# Ca'delBosco



## Vintage Collection Satèn 2016

### Denominazione

Franciacorta Satèn Millesimato.

### Varietà delle uve

Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%.

### Vigneti di origine

14 vigne a Chardonnay dall'età media di 32 anni, ubicate nei Comuni di Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca e Passirano.

2 vigne a Pinot Bianco dall'età media di 28 anni, ubicate nel Comune di Passirano.

### Epoca di vendemmia

Terza decade di agosto 2016.

### Resa media per ettaro

8.000 kilogrammi di uva, equivalenti a 3.440 litri di vino ottenuti da solo mosto fiore (resa in vino: 43%).

### La vinificazione

I Franciacorta Vintage Collection sono il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. Le uve, appena raccolte a mano in piccole cassette, vengono classificate e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare di esclusive "terme degli acini". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un tunnel di asciugatura. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, tutti i mosti dei vini base fermentano in piccole botti di rovere. Per ricercare la massima complessità aromatica e potenza espressiva, senza perdere eleganza, l'elevage in botte ha una durata di soli 5 mesi. Una coppia di serbatoi volanti permette il travaso dei vini per gravità, dalle piccole botti ai serbatoi di affinamento. Trascorsi 7 mesi dalla vendemmia si procede alla creazione della cuvée. Il Vintage Collection Satèn 2016 è il risultato di una sapiente unione di 16 vini base di Chardonnay e Pinot Bianco. L'aggiunta di zuccheri in quantità minore rispetto agli altri Franciacorta gli conferisce cremosità e un particolare profilo, elegante e morbido, ulteriormente rafforzato da un lungo affinamento in bottiglia. Il dégorgeement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Questo evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti, rendendo i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi. Infine, ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità.

### Tiraggio

Aprile 2017.

### Affinamento sui lieviti

Durata media 48 mesi.

### Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 0,5 grammi/litro.

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool: 12,8% Vol; pH: 3,11; Acidità Totale: 5,90 grammi/litro;

Acidità Volatile: 0,27 grammi/litro.

### Solfiti

Anidride Solforosa totale inferiore a 56 milligrammi/litro

(limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).