

# Franciacorta Saten Martignac

Nome vino:	Franciacorta Saten Martignac
Tipologia di gusto:	Brut
Denominazione d'origine:	Franciacorta docg
Zona di produzione:	Ome - Franciacorta
Vendemmia:	Seconda/terza decade di Agosto
Dosaggio Sboccatura:	10 millilitri di liqueur per bottiglia
Tiraggio:	Marzo / Aprile
Permanenza sui lieviti:	Periodo superiore ai 24 mesi.
Terreno:	Vigneti terrazzati a 300 msl, terreno argilloso.
Volume della bottiglia:	0.75 lt.
Nr. bottiglie prodotte annualmente:	10.000
Gradazione alcolica:	12,5 %
Uvaggio:	70% Chardonnay, 30 % Pinot Bianco. Le uve Pinot Bianco fermentano in barrique di rovere francese per i primi otto mesi.
Allevamento/Resa ettaro:	Cordone speronato, 60 ql. ettaro
Enologo:	Alessandro Santini
Agronomo:	Giuseppe Turrini
Età media delle vigne:	12 anni
Vinificazione:	Metodo classico Il Franciacorta Saten,ottenuto dalla pressature soffice di uve Chardonnay (prevalenti) e Pinot bianco, è caratterizzato da una pressione inferiore a 5 atm che ne determinata la caratteristica morbidezza e armonia. Dopo una prima fermentazione dei mosti in vasche d'acciaio e in piccole botti di rovere, si procede alla preparazione della cuvée. La rifermentazione in bottiglia dura minimo 24 mesi di affinamento sui lieviti.Dopo la sboccatura si aggiunge dello sciroppo di dosaggio composto da vino base Franciacorta e zucchero. La quantità di zucchero dello sciroppo determina la tipologia di gusto del Franciacorta Il Saten può essere prodotto solo in tipologia di gusto Brut
Breve storia della cantina:	L'azienda agricola Al Rocol ha tradizioni agricole antiche.Tutti i vigneti dell'azienda sono terrazzati e collocati in alta collina nel comune di Ome.La superficie aziendale raggiunge 34 ettari, di cui nove sono vitati, seguendo le regole della più attuale viticoltura e del Consorzio Vini Franciacorta di cui l'azienda fa parte.Vengono utilizzate uve provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà.

