

## Franciacorta Brut Satèn Chardonnay

È l'amico giusto per ogni compagnia: con lui non si fa mai brutta figura perché è affabile, con un savoir faire invidiabile.

### Vinificazione

Le uve, a perfetto grado di maturazione, in tempi brevissimi dalla raccolta, vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C.

### Imbottigliamento

In primavera viene realizzata la cuvée utilizzando basi di **Chardonnay** provenienti da diversi vigneti. Viene poi effettuato l'imbottigliamento per la presa di spuma. Il vino di base è di **una sola annata**.

### Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per un periodo **minimo di 3 anni**.

*Your best friend for any occasion. It'll never let you down because it's completely trustworthy, and it knows what it's doing.*

### Vinification

*The grapes, which are at the perfect stage of ripeness, are gently pressed very soon after picking and are fermented in steel vessels at a controlled temperature of around 18°C.*

### Bottling

*In spring, the cuvée is made from a **Chardonnay** base from different vineyards. The wine is bottled, to become sparkling. This base wine is **single-vintage**.*

### Ageing

*The wine is then left to age with its own yeasts for at **least 3 years**.*

