



Essence Satèn 2021

Denominazione	
Franciacorta	Brut Satèn Millesimato
Uvaggi	Chardonnay 100%
Annata	2021
Tiraggio	Maggio 2022

Vendemmia
L'annata 2021 in Franciacorta è stata segnata da un inverno mite e relativamente asciutto, con temperature superiori alla media e poche precipitazioni. La primavera è trascorsa in modo regolare, con piogge ben distribuite che hanno favorito un ottimo sviluppo vegetativo. L'estate, calda ma senza eccessi, ha garantito una buona escursione termica tra giorno e notte, condizione ideale per una maturazione equilibrata delle uve.

La vendemmia, svolta tra la seconda settimana di agosto e la prima di settembre, si è rivelata regolare, con condizioni sanitarie eccellenti. Le uve hanno raggiunto la maturazione con acidità e pH bassi, elementi fondamentali per preservare la freschezza tipica dei Franciacorta. La raccolta è avvenuta manualmente in cassette da 20 kg, mentre l'ammostamento è stato effettuato con presse a caduta per preservare al massimo la fragranza del frutto.

I vini della vendemmia 2021 si distinguono per grande eleganza e verticalità, caratteristiche destinate a evolversi nel tempo in maggiore complessità e freschezza.

Vinificazione
Essence Satèn 2021 nasce da un'accurata selezione delle uve, privilegiando le parcelle capaci di esprimere al meglio i profumi varietali dello Chardonnay.

L'approccio alla vinificazione punta a preservare la giusta maturazione delle uve per ottenere vini base meno alcolici e più freschi, in cui il frutto sia il vero protagonista.

Vengono impiegati esclusivamente i frazionamenti nobili della pressatura, utilizzando solo le prime spremiture, con una resa massima del 30%. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio, seguita da una sosta di 9 mesi sui lieviti fini a bassa temperatura.

L'obiettivo è conferire al vino la raffinatezza e l'eleganza tipiche dei Satèn Franciacorta, grazie a un affinamento sui lieviti di almeno 30 mesi e a un dosaggio leggermente più contenuto. Il risultato è un Satèn equilibrato e armonioso, con una struttura avvolgente e una cremosa morbidezza.



Affinamento sui lieviti	minimo 30 mesi
Gradazione alcolica	12,5% vol
Zuccheri residui	4,50 g/l
Tipologia	Brut
Acidità totale	7,10 g/l
pH	3,10

Formati disponibili				
0,75 L	1,5 L	3 L	6 L	

