



SATÈN



Franciacorta Satèn

Millesimo 2018

Chardonnay 50% e Pinot Bianco 50%

Produzione di 7.500 bottiglie

Affinamento sui lieviti minimo 30 mesi

Alcool 12% v/v

Zucchero (da mosto) aggiunto 3 g/l

Il Satèn viene prodotto con le uve provenienti esclusivamente dai vigneti terrazzati del Montorfano, adiacenti alla sede della cantina e per questo motivo ci piace definirlo un *cru*.

Mineralità e sapidità, sentori di frutta matura, freschezza e ricchezza di gusto lo rendono uno dei nostri vini più particolari ed esemplificativi del metodo di produzione senza zuccheri esogeni.

Viene prodotto solo in particolari annate e in poche migliaia di bottiglie. È la prima tipologia di Franciacorta con la quale l'azienda ha iniziato a sperimentare il "metodo solouva".

Arcari + Danesi dal 2008 inizia a produrre Franciacorta con il metodo solouva (senza zuccheri esogeni). Il metodo si fonda su un semplice concetto: l'uva è un frutto e come tale va raccolto al momento della sua maturazione.

La vendemmia avviene quando l'uva è fenolicamente matura quindi, rispetto ad un metodo classico dove la raccolta è forzata dall'uomo a maturità tecnologica (cioè si raccoglie l'uva in funzione del livello di acidità e del grado zuccherino) quella del metodo solouva è posticipata.

Dopo la vendemmia, la pressatura avviene in modo soffice, per preservare al massimo l'acidità del mosto. In tutte le fasi di vinificazione - nella fermentazione primaria, secondaria e nell'aggiunta di eventuale sciroppo di dosaggio - si utilizza zucchero autoprodotta (sotto forma di mosto congelato) con il fine di ottenere un prodotto che sia l'espressione naturale del frutto, senza dover utilizzare zuccheri esogeni (saccarosio o mcr).