

SATÈN 2021

FRANCIACORTA DOCG

Quando il tempo incontra la sua stagione migliore, nascono i Millesimati di Bellavista.
Emblemi della vocazione più alta della nostra cantina, i Millesimati rappresentano l'incontro raro tra natura, tempo e maestria artigianale.

DIARIO DI VENDEMMIA 2021

L'annata è iniziata con un inverno mite, seguito da una primavera caratterizzata da abbondanti piogge e qualche gelata, che ha rallentato leggermente il risveglio delle viti, portando a una fioritura più tardiva. L'estate, con temperature fresche rispetto alla media, ha contribuito a un ciclo di crescita equilibrato.

Il 25 luglio, una grandinata intensa ha colpito i vigneti, ma il clima di agosto, con il suo innalzamento delle temperature, ha favorito una ripresa vegetativa decisa e equilibrata. La vendemmia è iniziata il 25 agosto con i primi test di pigiatura per monitorare l'evoluzione dei parametri analitici.

Lo Chardonnay ha mostrato una grande tenuta agli effetti della grandinata, regalandoci uve sane e omogenee. Il frutto di questa annata si riflette in vini unici, che esprimono tutta la forza e la personalità della natura, valorizzati dal lavoro meticoloso in cantina.

ELABORAZIONE

VIGNA, LA NOSTRA VERITÀ

Denominazione Franciacorta DOCG

Vigne principali Altane, Brede, Cinquino, Corsini, Ferrari, Favento, Genio, I Piani, Mussio, Pagulle, Rocolo Lechi, Seriola, Sasso, Valli

Età media delle vigne 30 anni

Vitigni 100% Chardonnay

Selezioni Da 20 Vigneti, 26 Selezioni

Sistema di allevamento Guyot

Densità di impianto 5000 ceppi/ha

Resa Chardonnay 100 q.li/ha

Periodo vendemmia Dal 25 agosto al 4 settembre 2021

Tipologia vendemmia Manuale

ENOLOGIA GENTILE

Pressatura Mosto fiore, 2° taglio

Elevage 42% in pièces

Creazione Assemblage 28 marzo 2022

Vini di Riserva 5,6% Chardonnay 2019

Tiraggio Giugno 2022

Affinamento sui lieviti Mediamente 48 mesi

Remuage Manuale

Dosaggio alla Sboccatura 2 g/l

Tipologia Brut

Zuccheri Residui 1 g/l, Zuccheri Totali 3 g/l, Alcool 12,5%,

Acidità Totale 6,7 g/l, pH 3,14, Solforosa Totale 75 mg/l (limite legale 185 mg/l)

PROFILO SENSORIALE

Colore

Giallo di quarzo citrino, luminoso con riflessi dorati e brillanti.

Perlage

Finissimo, elegante e di sottile armonia.

Profumo

Al naso si apre con grande complessità e fragranza. Note di frutta tropicale dolce, mango e richiami esotici si intrecciano a sentori di frutta secca e delicati fiori d'arancio. Emergono nuance di frutta matura a pasta gialla, accompagnate da eleganti accenni di nocciole tostate, scorze di frutta candita e piccola pasticceria secca. Una lieve speziatura dolce rifinisce il bouquet, donando profondità e continuità espressiva.

Sapore

Il sorso è ampio e di grande carattere, sostenuto da una tessitura setosa e avvolgente che richiama suggestioni esotiche. L'equilibrio tra struttura e freschezza accompagna una progressione armonica e dinamica. Il finale, lungo e persistente, lascia emergere raffinate note minerali e delicate sfumature floreali fresche, chiudendo con eleganza e precisione.



750ml | 1500ml