



FRANCIACORTA

Brut Satèn

Varieties of grapes: 100% Chardonnay

Land composition: Moraine

Harvest: Manual in boxes of 14 kg

Yield per hectare: 10.000 kg / 6.500 liters

Vinification: the grapes arrive in the winery in a maximum time of 2 hours, soft pressing of whole grape, for Franciacorta is used only the juice of the first pressing. Reduction of temperature of the must at 14°C settling tank for 18/24 hours, temperature-controlled fermentation in stainless steel and partly in oak barrels with selected yeasts. After some decanting of basis wine we proceed to stabilization with slight clarification, filtration and stabilizing cold. In spring we create the Cuvèe using aged in oak barrels wines and a few games of Franciacorta base wine aged in stainless steel.

Permanence on the lees: minimum 30 months

Dosage: 8 gr/liter

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Composizione terreni: Morenico

Vendemmia: Manuale in cassette da 14 kg

Resa per ettaro: 10.000 kg / 6.500 litri

Vinificazione: le uve arrivano in cantina in un tempo massimo di 2 ore, pressatura soffice dell'uva intera dove viene usato solo il mosto fiore di prima pressatura. Abbattimento della temperatura del mosto a 14°C e decantazione statica in vasca per 18/24 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio e parte in barrique con lieviti selezionati. Dopo alcuni travasi del vino base si procede alla stabilizzazione con una leggera chiarifica e filtrazione, stabilizzando a freddo. In primavera si crea la Cuvèe utilizzando i vini affinati in barriques e alcune partite di vino base Franciacorta affinate in acciaio.

Permanenza sui lieviti: minimo 30 mesi

Dosaggio: 8 gr/litro



Azienda agricola CASCINA SAN PIETRO

Via Alessandrini 2 - 25046 Calino di Cazzago S.M. - BS

Tel e Fax 035/912448 - info@cascinaspietro.it www.cascinaspietro.it