



MONTE ROSSA

FRANCIACORTA

SANSEVÉ
SATÈN BRUT

Satèn: è un nome registrato del Consorzio della Franciacorta e corrisponde ad un protocollo produttivo che prevede l'utilizzo esclusivo di uve bianche (Chardonnay), una pressione atmosferica inferiore alle 4,5 atmosfere, un tenore zuccherino massimo di 15 gr./litro e un invecchiamento minimo sui lieviti di 24 mesi. Dalla combinazione di questi quattro elementi ne risulta un vino morbido ed avvolgente che rievoca la piacevolezza della seta. Dato la sua personalità che lo rende particolarmente indicato ai momenti conviviali è stato chiamato Sansevé: termine derivante dal gaelico antico che significa salute!

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona di produzione: Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni Bornato, Brescia, Cellatica, Erbusco, Monterotondo, Provaglio, Provezze, Cologne, Passirano, Adro.

CRU:

15 cru ripartiti su 70 ettari di vigneto distribuito strategicamente sul territorio della Franciacorta.

STRUTTURA DEL TERRENO:

Morenico glaciale nella zona collinare Monte Rossa, più alcuni terreni sabbiosi e argillosi.

VITIGNI UTILIZZATI:

Chardonnay 100%

CUVÉE

80% vini ottenuti da Chardonnay dei nostri migliori cru e 20% vino Chardonnay di riserva.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato a 70 cm da terra, guyot.

SESTO D'IMPIANTO:

2x1 m

DENSITÀ D'IMPIANTO:

5.000 piante/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI:

12 anni.

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA:

max.: 95 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE:

in vigna con raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE:

pressatura delle uve soffici con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza.

FERMENTAZIONE:

85% in tini d'acciaio a temperatura controllata e 15% in botti di rovere

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

minimo 24 mesi.

PRODUZIONE:

110.000 bottiglie da lt. 0,75.

SOCIETÀ AGRICOLA MONTE ROSSA SRL
Via Monte Rossa, 1 rosso - 25040
Bornato di Cazzago S. Martino (BS)
T. +39 030 725066/7254614 F +39 030 7750061
info@monterossa.com - www.monterossa.com

