



# MONTE ROSSA

FRANCIACORTA

SANSEVÉ



SATEN

## SANSEVÉ SATÈN BRUT

Satèn è un nome registrato del Consorzio della Franciacorta e corrisponde a un protocollo produttivo che prevede l'utilizzo esclusivo di uve bianche, una pressione atmosferica inferiore alle 4,5 atmosfere, un tenore zuccherino massimo di 12 grammi/litro e un invecchiamento minimo sui lieviti di 24 mesi. Dalla combinazione di questi quattro elementi ne risulta un vino morbido e avvolgente che rievoca la piacevolezza della seta. Sansevè - termine derivante dal gaelico antico che significa salute! - è il Satèn Brut di Monte Rossa, il suo nome ne evoca la personalità che lo rende particolarmente indicato ai momenti conviviali.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore oro verde brillante; naso agrumato di cedro con sfumature iodate e salmastre. Chiusura di oliva verde e richiami di rosa selvatica. Bocca tesa con bolla fitta e compatta ed elegante. Chiusura salata, di pompelmo rosa. Colpisce per la chiusura intensa e beva golosa.*

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

#### ZONA DI PRODUZIONE:

Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia, Cazzago San Martino, Passirano, Adro, Iseo, Rodengo Saiano.

#### CRU:

22 cru ripartiti su 78 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:

18 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 soffice 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.

[monterossa.com](http://monterossa.com)



#### Sede legale

Via Monte Rossa 1 rosso  
Bornato di Cazzago San Martino (BS)

#### Sede operativa

Via per Ospialetto 131  
Cazzago San Martino (BS) - tel. 030 725066