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 suilieviti 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 momenticonviviali è stato chiamato Sansevé: termine derivante dal gaelico antico che significa salute!

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:
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 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 DELL'ANNO 2015:
110.000 bottiglie da lt. 0,75.

monterossa.com

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

Sede operativa
Via per Ospitaletto 131
Cazzago San Martino (BS) - tel. 030 725066