



MONTE ROSSA

FRANCIACORTA

SANSEVÉ SATÈN BRUT

Satèn ist ein eingetragener Name des Konsortiums Franciacorta, dessen Produktion einem Protokoll entspricht, das die ausschließliche Verwendung von weißen Trauben, einen Luftdruck von weniger als 4,5 Atmosphären, einen maximalen Zuckergehalt von 12 Gramm/Liter und eine Mindestreifzeit auf der Hefe von 24 Monaten vorsieht. Aus der Kombination dieser vier Elemente entsteht ein weicher, umhüllender Wein, der an anschmiegsame Seide denken lässt.

Sansevè – ein Begriff aus der alten gälischen Sprache, mit dem man „Gesundheit!“ wünscht – ist der Satèn Brut von Monte Rossa, dessen Name seinen Charakter verrät, der ihn für gesellige Anlässe besonders geeignet macht.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Leuchtend grün-goldene Farbe; Nase von Zitrusfrüchten und Zedernholz mit jodigen und salzigen Nuancen. Finale mit Anklängen an grüne Olive und Wildrose. Straffes Mundgefühl mit dichter, kompakter und eleganter Perlage. Salziger Nachhall mit Noten von rosa Grapefruit.

Er besticht mit einem intensiven, köstlichen Abgang.

MERKMALE DER WEINBERGE

PRODUKTIONSGBIET:

Franciacorta DOCG, Moränenhügel der Gemeinden Bornato, Brescia, Cazzago San Martino, Passirano, Adro, Iseo, Rodengo Saiano.

CRUS:

22 Crus, die sich strategisch auf eine 78 Hektar große Rebfläche in der Franciacorta verteilen.

BODENSTRUKTUR:

Gletschermoräne im Hügelgebiet Monte Rossa, außerdem einige Sand- und Lehmböden.

VERWENDETE REBSORTEN:

100 % Chardonnay

CUVÉE:

80 % Wein aus den Chardonnay-Trauben unserer besten Crus und 20 % Reservewein, ebenfalls Chardonnay.

REBERZIEHUNGSSYSTEM:

Gespornter Kordon in 70 cm Höhe über dem Boden, Guyot.

PFLANZABSTAND:

2 x 1 m

BEPFLANZUNGSDICHTE:

5.000 Pflanzen/ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE:

18 Jahre

PRODUKTIONSMERKMALE

DURCHSCHNITTLICHER TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR:

Max.: 95 dz pro Hektar.

AUSWAHL DER TRAUBEN:

Im Weingarten mit Handlese in Kisten.

WEINBEREITUNG:

Auslese der besten Trauben, die schonend gepresst werden, wobei eine Ausbeute von höchstens 55 % des Traubenertrags erzielt wird. Jeder Cru wird sortenrein vinifiziert.

FERMENTATION:

85 % in temperaturkontrollierten Stahlbehältern und 15 % in Eichenfässern.

AUSBAU IN DER FLASCHE:

Mindestens 24 Monate.

PRODUKTION:

110.000 0,75-Liter-Flaschen.

monterossa.com



Hauptsitz

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

Produktionsstätte

Via per Ospitaletto 131
Cazzago San Martino (BS) - Tel. 030 725066

