



Franciacorta Brut Satèn Docg “Amalia”



Il Pavò Satèn docg, ottenuto da uve provenienti dai vigneti di cui dispone l'azienda, è uno Chardonnay in purezza, esclusivo per questa zona di produzione. Si tratta di un assemblaggio di uve Chardonnay 100%, nasce dal desiderio di valorizzare tutti i migliori e vocati appezzamenti in alta collina ed esposti a nord di Pavò Franciacorta come quelli di Provaglio d'Iseo: vigneti che danno caratteristiche diverse e che portano ad uno spumante unico per completezza aromatica, eleganza e personalità.

“Bollicine minute attraversano uno sfavillante paglierino. Apertura decisa ed agrumata di scorza di limone che poggia su un sottofondo di frutta gialla e fiori secchi; conclude con una leggera chiosa smaltata e balsamica. In bocca entra morbido, per poi dare spazio ad una freschezza che pervade il palato, sostenuta nella progressione da una buona sapidità che lascia un garbato nitore. Insalata di polpo, patate ed olive nere del Garda .” (cit. Guida AIS “Vitae”).

Uvaggio: Chardonnay (100%), provenienti da zone collinari.

Metodo Franciacorta (rifermentazione in bottiglia). Secondo l'annata, minimo 24 mesi sui lieviti

Lavorazione: le uve vengono immediatamente pressate e poste a fermentare in tini. L'assemblaggio dei vini si effettua dopo opportuni controlli analitici ed esami organolettici.

L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene sempre in primavera, poi le bottiglie soggiornano in cantina per almeno 24 mesi, indispensabili per un migliore affinamento.

Temperatura di servizio: 8/9 °C

Tipologia del terreno: In parte depositi morenici di età antica, ricchi di scheletro e molto profondi, coperti da depositi eolici fini; in parte di origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale.

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 5.000 - 6.250