



MONTE ROSSA

FRANCIACORTA

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



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

