



# La Rotonda

---

SATÉN

# 2013 FRANCIACORTA

## VINIFICAZIONE

Le uve, provenienti dai vigneti più tardivi, sono state raccolte in cassetta e immediatamente trasportate in cantina dove, dopo valutazione sanitaria, sono state pressate intere.

Ogni vigneto è stato vinificato tal quale e lavorato singolarmente fino al momento dell'assemblaggio.

Chiarifica statica, fermentazione alcolica svolta per il 65% in vasche di inox e il 35% in barriques, affinamento sulle fecce fini fino a marzo con batonnages settimanali.

Lo zucchero aggiunto per la rifermentazione è di 18 g/l.

## AFFINAMENTO SUI LIEVITI

36 mesi.

**UVE:** 85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco.

Provenienti da 3 diversi vigneti con età media di 20 anni, situati a Calino di Cazzago San Martino.

**RESA PER ETTARO:** 8000 kg di uva dai quali vengono ottenuti 4500 l di vino.

**EPOCA DI RACCOLTA:** Dal 5 al 15 Settembre 2013.



AZIENDA VINICOLA LA ROTONDA SRL

Via Boschi 1 - 25046 Calino di Cazzago San Martino (BS) - Tel./Fax 030 7750909  
info@larotondafranciacorta.it - [www.larotondafranciacorta.it](http://www.larotondafranciacorta.it)