



B O N F A D I N I  
F R A N C I A C O R T A

## CARPE DIEM SATEN

**UVE:** 100% chardonnay

**TERRENO:** morenico glaciale nella zona collinare

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 5.500 ceppi/ha

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 10 anni

**VENDEMMIA:** raccolta manuale dei grappoli in cassette. Prima e seconda decade di agosto

**RESA PER ETTARO:** 95 q.li/ha

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice delle uve intere, prima fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionate a 14/16 °C. Una parte dello Chardonnay fermenta e affina in barriques di rovere francese a tostatura medio-lunga per sette mesi.

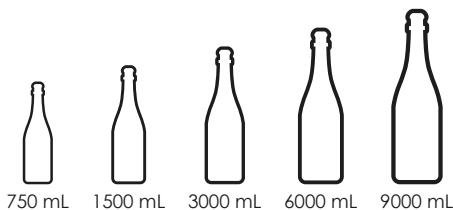
La seconda fermentazione in bottiglia a pressione controllata massima di 5 bar permette una spuma cremosa e vellutata.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** almeno 24 mesi

**DOSAGGIO:** Chardonnay barricato, zuccheri 2.5 g/L

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2011

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** colore giallo paglierino. Profumo variegato e complesso dove permene una fragranza di frutto e vaniglia. Sapore suadente e persistente. Perlage fine ed equilibrato.



### PREMI:

- Gambero Rosso:
- Veronelli: 87/100
- Vini Plus:
- Wine surf: THE OSCARS 2017
- Wine Enthusiast: 93/100
- Vinibuoni d'Italia:

