



SAN CRISTOFORO

## Franciacorta DOCG Brut

È il vino di maggiore produzione, composto da uve di un'unica vendemmia che sottolinea ed esprime la filosofia dell'azienda.



<b>Varietà delle uve:</b>	100% chardonnay
<b>Provenienza uve:</b>	Vigneti di proprietà situati nel comune di Erbusco
<b>Età media delle viti:</b>	25 anni
<b>Struttura del terreno:</b>	Morenico glaciale
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità d'impianto:</b>	5.000 piante/ettaro
<b>Resa per ettaro:</b>	95 quintali di uva per ettaro
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Metà agosto con raccolta manuale dell'uva in cassette da 18/20 kg
<b>Vinificazione:</b>	Soffice pressatura delle uve con pressa pneumatica. Il mosto fermenta in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata tra i 16° - 18° e rimane a riposo fino a quando viene imbottigliato con il tappo a corona e coricato in catasta per la presa di spuma
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	Le bottiglie restano 30 mesi a contatto con i lieviti e successivamente vengono sottoposte all'operazione di remuage meccanico e sboccate. La messa in commercio avviene dopo almeno 5 mesi dalla sboccatura
<b>Prod. annuale media:</b>	45.000 bottiglie da l 0,75 e 3.000 in formato magnum da l 1,5

### Caratteristiche Organolettiche

<b>Colore:</b>	Giallo paglierino con riflessi verdi
<b>Profumo:</b>	Delicato di frutta matura, frutta secca e miele
<b>Sapore:</b>	Piacevolmente fresco e sapido, con buona salinità e morbidezza
<b>Accostamenti gastronomici:</b>	Ottimo come aperitivo, primi a base di pesce, preparazioni a base di pasta sfoglia
<b>Gradazione alcolica:</b>	13%
<b>Acidità:</b>	6,5
<b>Zucchero:</b>	4 g/l

Servire a una temperatura non superiore a 10°C, avendo cura di tenere la bottiglia nel secchiello del ghiaccio, così da far scendere la temperatura a 6°-7°C