



SAN CRISTOFORO

Franciacorta Pas Dosé

Ein Wein, für den ausschließlich reine Chardonnay-Trauben verwendet werden, die ihm edle Eleganz verleihen. Er wird nur bei Weinlesen von bester Qualität hergestellt, weist eine bedeutende Struktur, einen guten Säuregehalt und reichhaltigen Wohlgeschmack auf.



Rebsorte:	100% Chardonnay
Herkunft der Trauben:	Betriebseigene Weinberge in der Gemeinde Erbusco
Durchschnittsalter der Rebstöcke:	25 Jahre
Bodenstruktur:	Moränenboden glazialen Ursprungs, kalkhaltig, mineralisch
Anbausystem:	Zapfenkordon
Bepflanzungsdichte:	5.000 Rebstöcke/Hektar
Hektarertrag:	90 Doppelzentner Trauben pro Hektar
Weinlese:	Mitte August, manuelle Weinlese in Kisten zu 18/20 kg
Weinbereitung:	Sanfte Pressung der Trauben mit Pneumatikpresse. Der Most gärt in Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur zwischen 16° und 18°. Er ruht so lange, bis er in Flaschen mit Kronenkorken abgefüllt wird, die dann zur Schaumbildung liegend gestapelt werden
Ausbau in der Flasche:	Die Flaschen bleiben 40 Monate mit den Hefen in Berührung und erreichen auf diese Weise die höchste Aromakomplexität. Sie werden in der Folge der mechanischen Remuage unterzogen und degorgiert. Das Degorgieren dauert mindestens 9 Monate, danach kommt der Wein in den Handel
Durchschnittliche Jahresprod:	5.000 Flaschen zu 0,75 l

Organoleptische Eigenschaften

Farbe:	Strohgelb mit grünen Reflexen, die mit der Zeit golden werden
Duft:	Mineralisch, nach Lebkuchen und reifen, gelben Äpfeln, würzig und vanillig
Geschmack:	Wohlschmeckend, sehr gute Struktur und optimaler Säurebehalt, weich im Finale
Kulinarische Kombinationen:	Austern, roher Fisch, erste Gänge auf Fischbasis
Alkoholgehalt:	13%
Säuregrad:	6,5
Zuckergehalt:	0 g/l

Bei einer Temperatur bis höchstens 10°C servieren. Beachten, dass die Flasche im Eiseimer stehen muss, damit die Temperatur auf 6°-7°C sinkt