



SAN CRISTOFORO

Franciacorta DOCG Pas Dosé

È un vino dove l'utilizzo dello chardonnay in purezza mostra eleganza e finezza. Realizzato solo nelle vendemmie di migliore qualità, presenta un'importante struttura, buona acidità e fitta sapidità.



Varietà delle uve:	100% chardonnay
Provenienza uve:	Vigneti di proprietà situati nel comune di Erbusco
Età media delle viti:	25 anni
Struttura del terreno:	Morenico glaciale, calcareo, minerale
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità d'impianto:	5.000 piante/ettaro
Resa per ettaro:	90 quintali di uva per ettaro
Epoca di vendemmia:	Metà agosto con raccolta manuale dell'uva in cassette da 18/20 kg
Vinificazione:	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
Affinamento in bottiglia:	Le bottiglie restano 40 mesi a contatto con i lieviti, raggiungendo così la massima complessità aromatica, e successivamente vengono sottoposte all'operazione di remuage meccanico e sboccate. La messa in commercio avviene dopo almeno 9 mesi dalla sboccatura.
Prod. media annuale:	5.000 bottiglie da l 0,75

Caratteristiche Organolettiche

Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdi tendenti all'oro con il passar del tempo
Profumo:	Minerale di panpepato e mela gialla e matura, speziato e vanigliato
Sapore:	Sapido, di ottima struttura e acidità, morbido sul finale
Accostamenti gastronomici:	Ostiche, pesce crudo, primi piatti a base di pesce
Gradazione alcolica:	13%
Acidità:	6,5
Zucchero:	0 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