San Cristoforo

Erbusco in Franciacorta

Celeste, Nicolò, Bruno, Alice

Fondata nel 1992 da Claudia e Bruno,
oggi l'azienda è guidata da Celeste,
che porta nuova energia e visione
pur mantenendo intatti i valori di sempre.

Scegliamo di produrre solo Franciacorta,
perché crediamo che sia il miglior modo
di raccontare l'eccellenza della nostra terra.

Ogni intervento in vigna e in cantina
è calibrato con attenzione, in un equilibrio
continuo tra tradizione artigianale
e innovazione sostenibile.

**Preserviamo al massimo
il lavoro fatto in campagna,
per creare vini sinceri,
precisi, profondi.**

La vigna di pinot nero

Terroir

La nostra Franciacorta si trova a Erbusco,
nel cuore di una zona collinare che gode
di condizioni microclimatiche straordinarie.

I nostri vigneti si estendono su 10 ettari,
in quel fazzoletto di terra protetto dal Monte Orfano
e accarezzato dalle brezze del Lago d'Iseo.

Qui, la composizione dei suoli – prevalentemente morenici,
ricchi di ciottoli e minerali – regala alle uve freschezza,
sapidità e struttura.

Questo terroir non è solo un luogo fisico:
è un ecosistema che rispettiamo e custodiamo ogni giorno,
con pratiche agronomiche sostenibili e interventi
minimi ma mirati. Ogni annata ci pone nuove sfide,
ma è proprio in questa variabilità che nasce
l'identità autentica dei nostri vini.

Nicolò in barricaia

Vinificazione

Siamo ancora una piccola realtà a conduzione familiare,
e forse è proprio questo che ci permette di restare fedeli
al nostro modo di fare vino: artigianale, preciso, rispettoso.

Ogni etichetta nasce per restituire, in modo sincero,
l'identità del nostro territorio.

C'è chi parla al primo sorso, con freschezza e immediatezza.
C'è chi ha bisogno di tempo, e racconta
di profondità e attesa.

Ogni bottiglia mostra una sfumatura diversa del nostro
sguardo sul vino. Uno stile nitido, coerente, costruito nel
tempo con passione e rispetto per tutto ciò che ci circonda.

Non Dosato (ND)

È il nostro vino più diretto, schietto ed essenziale. Nessuna aggiunta e nessun filtro, solo l'uva della nostra terra. Nasce dalle stesse basi del Brut, ma non ha né liqueur né solfiti in sboccatura: è la versione più bella e sincera del nostro lavoro, quella che ci emoziona di più. Fresco, teso, immediato. Una beva agile che racconta da dove partiamo, e in che direzione andiamo.

Dosaggio 0

Denominazione	Franciacorta DOCG
Annata	s.a.
Annata principale vendemmia	2022
Vitigno	100% Chardonnay
Bottiglie	15.000
Affinamento base	acciaio con frequenti battonage
Affinamento sui lieviti	18-24 mesi
Sboccatura	autunno 2024
Dosaggio	0 g/l
Alcol %	12,5
Resa/ha	80 q/ha

Brut

Dove tutto ebbe inizio, era il 1996 la vendemmia del primo vino di San Cristoforo. Uno Chardonnay in purezza, affinato almeno 18 mesi sui lieviti. Finezza, equilibrio, precisione. Una bollicina cremosa, un sorso elegante: il nostro stile, raccontato nella sua forma più accessibile.

Chardonnay

Denominazione	Franciacorta DOCG
Annata	s.a.
Annata principale vendemmia	2022
Vitigno	100% Chardonnay
Bottiglie	40.000
Affinamento base	acciaio con frequenti battonage
Affinamento sui lieviti	20-26 mesi
Sboccatura	inverno 2024
Dosaggio	3 g/l
Alcol %	12,5
Resa/ha	80 q/ha

Pas Dosé

Solo Chardonnay e solo nelle annate migliori.
Proviene dalla vigna Bina, l'unica allevata a cordone speronato, che regala uve più equilibrate e concentrate. Almeno 36 mesi sui lieviti per un calice profondo, vibrante, essenziale.
È il vino che più racconta di San Cristoforo.

Millesimato Dosaggio 0

Denominazione	Franciacorta DOCG Millesimato
Annata	2020
Annata principale vendemmia	2020
Vitigno	100% Chardonnay
Bottiglie	6.500
Affinamento base	Una parte in acciaio ed una parte in legno, con frequenti battonage
Affinamento sui lieviti	40 mesi
Sboccatura	estate 2024
Dosaggio	0 g/l
Alcol %	12,5
Resa/ha	60 q/ha

Rosé

Solo Pinot Nero, vinificato in rosato dopo qualche ora di macerazione. Il naso è fruttato, fresco, diretto.
La bocca sorprende: secca, tagliente, asciutta. Un Rosé che non cerca compromessi, ma lascia il segno.
O lo ami o ti spiazza. Noi lo amiamo per questo.

Pinot Nero

Denominazione	Franciacorta DOCG
Annata	2022
Annata principale vendemmia	2022
Vitigno	100% Pinot Nero
Bottiglie	5.000
Affinamento base	acciaio con frequenti battonage
Affinamento sui lieviti	26 mesi
Sboccatura	primavera 2025
Dosaggio	0,5 g/l
Alcol %	12,5
Resa/ha	70 q/ha

Millesimato
L'unico blend della casa: Chardonnay e Pinot Nero.
Sempre elegante, ma con un tocco di struttura in più.
Lunga permanenza sui lieviti e un dosaggio minimo lo rendono completo, cremoso, complesso. Un vino che sa parlare con più voci.

Chardonnay + Pinot Nero

Denominazione	Franciacorta DOCG Millesimato
Annata	2019
Annata principale vendemmia	2019
Vitigno	80% Chardonnay - 20% Pinot Nero
Bottiglie	6.500
Affinamento base	Una parte in acciaio ed una parte in legno, con frequenti battonage
Affinamento sui lieviti	40 mesi
Sboccatura	estate 2023
Dosaggio	2,5 g/l
Alcol %	12,5
Resa/ha	60 q/ha

Celeste

La nostra riserva più profonda, dedicata a chi ci ha messo il cuore. 100% Chardonnay, affinato per almeno 72 mesi. Esce solo in annate speciali, e in pochissime bottiglie. Profondità, eleganza, tensione. Il nostro tributo al tempo e alla pazienza.

Chardonnay 96 mesi

Denominazione	Franciacorta DOCG Millesimato
Annata	2016
Annata principale vendemmia	2016
Vitigno	100% Chardonnay
Bottiglie	1.000
Affinamento base	Una parte in acciaio ed una parte in legno, con frequenti battonage
Affinamento sui lieviti	96 mesi
Sboccatura	aprile 2025
Dosaggio	0 g/l
Alcol %	12,5
Resa/ha	60 q/ha

Epta
La nostra settima etichetta, il nostro secondo esercizio di stile.
Pinot Nero vinificato in bianco, affinato otto anni sui lieviti.
Dosaggio zero, massima espressione. Un vino raro, vibrante, di carattere.
Non lo facciamo sempre, ma quando lo facciamo, si fa ricordare.

Pinot Nero 96 mesi

Denominazione	Franciacorta DOCG Millesimato
Annata	2014
Annata principale vendemmia	2014
Vitigno	100% Pinot Nero
Bottiglie	1.000
Affinamento base	Una parte in acciaio ed una parte in legno, con frequenti battonage
Affinamento sui lieviti	96 mesi
Sboccatura	luglio 2023
Dosaggio	0 g/l
Alcol %	12,5
Resa/ha	60 q/ha

Brut	Franciacorta DOCG	s.a.
ND - Non Dosato	Franciacorta DOCG	s.a.
Rosé	Franciacorta DOCG	2022
Pas Dosé	Franciacorta DOCG Millesimato	2020
Millesimato	Franciacorta DOCG Millesimato	2019
Celeste	Franciacorta DOCG Millesimato	2016
Epta	Franciacorta DOCG Millesimato	2014

SAN CRISTOFORO

Pagamento Anticipato	-5% a mezzo bonifico bancario
Porto Franco	5 colli spese di spedizione a nostro carico su destinazione ITALIA.

I servizi extra al trasporto come consegna tassativa, orario di scarico, telefonata, facchinaggio, consegna in cantina sono a vs carico.

info e ordini

Celeste Dotti

sales@sancristoforo.eu

Az. Agr. San Cristoforo Via Villanuova, 2 - 25030 Erbusco BS | P.IVA 04052920982