



SAN CRISTOFORO

Franciacorta Brut

Von diesem Wein werden die meisten Flaschen produziert. Er besteht aus den Trauben einer einzigen Weinlese, was die Betriebsphilosophie unterstreicht und zum Ausdruck bringt.



Rebsorte:	100% Chardonnay
Herkunft der Trauben:	Betriebseigene Weinberge in der Gemeinde Erbusco
Durchschnittsalter der Rebstöcke:	25 Jahre
Bodenstruktur:	Moränenboden glazialen Ursprungs
Anbausystem:	Zapfenkordon
Bepflanzungsdichte:	5.000 Rebstöcke/Hektar
Hektarertrag:	95 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 30 Monate mit den Hefen in Berührung. Sie werden in der Folge der mechanischen Remuage unterzogen und degorgiert. Das Degorgieren dauert mindestens 5 Monate, danach kommt der Wein in den Handel
Durchschnittliche Jahresprod.:	45.000 Flaschen zu 0,75 l und 3.000 Flaschen im Magnum-Format zu 1,5 l

Organoleptische Eigenschaften

Farbe:	Strohgelb mit grünen Reflexen
Duft:	Zart, nach reifen Früchten, Trockenobst und Honig
Geschmack:	Angenehm frisch und wohlschmeckend, mit gutem Salzgehalt, weich
Kulinarische Kombinationen:	Eignet sich sehr gut als Aperitif, passt zu ersten Gängen auf Fischbasis und Blätterteigzubereitungen
Alkoholgehalt:	13%
Säuregrad:	6,5
Zuckergehalt:	4 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