



SAN CRISTOFORO

## Franciacorta Brut Millesimato

Dieser Wein wird ausschließlich bei Weinlesen mit bester Qualität hergestellt und besteht aus einem einzigen Jahrgang. Er ist durch einen langen Ausbau auf den Hefen gekennzeichnet, die sein Aroma, Duft und Geschmacksprofil betonen.



<b>Rebsorte:</b>	Chardonnay und Pinot Nero (die Anteile variieren je nach Jahrgang)
<b>Herkunft der Trauben:</b>	Betriebseigene Weinberge in der Gemeinde Erbusco Pinot Nero in der Hügellage
<b>Durchschnittsalter der Rebstöcke:</b>	Pinot Nero 18 Jahre und Chardonnay 25 Jahre
<b>Bodenstruktur:</b>	Lehmiger Moränenboden glazialen Ursprungs
<b>Anbausystem:</b>	Pinot Nero mit Guyot-System, Chardonnay mit Zapfenkordon
<b>Bepflanzungsdichte:</b>	5.000 Rebstöcke/Hektar
<b>Hektarertrag:</b>	90 Doppelzentner Trauben pro Hektar
<b>Weinlese:</b>	Mitte August, manuelle Weinlese in Kisten zu 18/20 kg
<b>Weinbereitung:</b>	Sanfte Pressung der Trauben mit Pneumatikpresse. Der Chardonnay gärt in Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur zwischen 16° und 18°, der Pinot Nero gärt in alten Barriques über einen Zeitraum von mindestens 7 Monaten, wodurch das Duftprofil betont wird. Um den Monat Mai herum wird er in Flaschen mit Kronenkorken abgefüllt, die dann zur Schaumbildung liegend gestapelt werden
<b>Ausbau in der Flasche:</b>	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
<b>Durchschnittliche Jahresprod.:</b>	5.000 Flaschen zu 0,75 l

### Organoleptische Eigenschaften

<b>Farbe:</b>	Gelb mit durchschnittlicher Intensität, mit leicht grünlichen Reflexen
<b>Duft:</b>	Zart, nach reifen Früchten, Birne und Pfirsich, nach Kieselserde und Zitrusfrüchtehonig
<b>Geschmack:</b>	Sehr guter Säuregehalt und optimale Struktur, wohlschmeckend, mineralisch und anhaltend im Finale
<b>Kulinarische Kombinationen:</b>	Krustentiere im Allgemeinen, in würzigen Saucen gekochter Fisch
<b>Alkoholgehalt:</b>	13%
<b>Säuregrad:</b>	6,5
<b>Zuckergehalt:</b>	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