



SAN CRISTOFORO

Franciacorta DOCG Brut Millesimato

È un vino che viene realizzato solo nelle vendemmie di migliore qualità, composto da un'unica annata e caratterizzato da un lungo affinamento sui lieviti che ne salta il profilo aromatico, olfattivo e gustativo.



Varietà delle uve:	Chardonnay e pinot nero (le percentuali variano a seconda dell'annata)
Provenienza uve:	Vigneti di proprietà situati nel comune di Erbusco. Pinot nero in zona collinare
Età media delle viti:	Pinot nero di 18 anni e chardonnay di 25 anni
Struttura del terreno:	Morenico glaciale argilloso
Sistema di allevamento:	Pinot nero a guyot e chardonnay a 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. Lo chardonnay fermenta in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata tra i 16° - 18° mentre il pinot nero fermenta in vecchie barrique per un periodo non inferiore a 7 mesi, esaltando così il profilo olfattivo. Verso il mese di maggio 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 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. annuale media:	5.000 bottiglie da l 0,75

Caratteristiche Organolettiche

Colore:	Giallo di media intensità, con riflessi tendenti al verde
Profumo:	Delicato di frutta matura, pera e pesca, di silice e miele d'agrumi
Sapore:	Ottima acidità e struttura, sapido, minerale e persistente sul finale
Accostamenti gastronomici:	Crostacei in genere, pesce cucinato con salse saporite
Gradazione alcolica:	13%
Acidità:	6,5
Zucchero:	4 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