



SAN CRISTOFORO

## Franciacorta DOCG ND - Non Dosato

È l'ultimo prodotto messo in commercio, composto solo da chardonnay. Il Non Dosato è la tipologia che più identifica la filosofia dell'azienda: vino puro, naturale, senza aggiunta di liqueur d'expedition. È la migliore espressione del terroir, di grande complessità olfattiva e importante struttura.



<b>Varietà delle uve:</b>	100% chardonnay
<b>Provenienza uve:</b>	Vigneti di proprietà situati nel comune di Erbusco
<b>Età media delle viti:</b>	25 anni
<b>Struttura del terreno:</b>	Morenico glaciale, minerale
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità d'impianto:</b>	5.000 piante/ettaro
<b>Resa per ettaro:</b>	95 quintali di uva per ettaro
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Metà agosto con raccolta manuale dell'uva in cassette da 18/20 kg
<b>Vinificazione:</b>	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
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	Le bottiglie restano 30 mesi a contatto con i lieviti e successivamente vengono sottoposte all'operazione di remuage meccanico. Al momento della sboccatura non viene aggiunta la Liqueur d'Expedition e viene rabboccato con lo stesso vino
<b>Prod. media annuale:</b>	8.000 bottiglie da l 0,75
<b>Particolarità:</b>	Garantiamo la durata di questo prodotto di circa 10 mesi dalla data di sboccatura

### Caratteristiche Organolettiche

<b>Colore:</b>	Giallo dorato
<b>Profumo:</b>	Intenso di frutta matura, miele e note burrose
<b>Sapore:</b>	Fresco e sapido, elegante morbidezza e fine perlage
<b>Accostamenti gastronomici:</b>	Ottimo come aperitivo, antipasti a base di pesce e risotti
<b>Gradazione alcolica:</b>	13%
<b>Acidità:</b>	6
<b>Zucchero:</b>	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