



SAN CRISTOFORO

Franciacorta DOCG Brut Rosé

È un vino che al tratto gusto-olfattivo ricorda i frutti rossi di bosco con note aggrumate di pompelmo. Vinificato a rosato e composto solamente da pinot nero è prodotto in sole 3.300 bottiglie annue.



Varietà delle uve:	100% pinot nero
Provenienza uve:	Vigneto di pinot nero di proprietà situato nel comune di Erbusco in zona collinare di circa 2 ettari
Età media delle viti:	18 anni
Struttura del terreno:	Morenico argilloso
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità d'impianto:	5.000 piante/ettaro
Resa per ettaro:	95 quintali di uva per ettaro
Epoca di vendemmia:	Inizio agosto con raccolta manuale dell'uva in cassette da 18/20 kg
Vinificazione:	Dopo la pigiadiraspatura (separazione degli acini dai raspi) si procede con la macerazione che varia dalle 4 alle 6 ore, operazione delicata che ci permette di ottenere quella delicata sfumatura di color rosa. Il mosto, separato dalle bucce, 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
Affinamento in bottiglia:	Le bottiglie restano 24 mesi a contatto con i lieviti e successivamente vengono sottoposte all'operazione di remuage meccanico e sboccate. La messa in commercio avviene dopo almeno 5 mesi dalla sboccatura
Prod. media annuale	Cuvée di soli 25 ettolitri che corrispondono circa a 3.300 bottiglie da 1,075

Caratteristiche Organolettiche

Colore:	Rosa antico con riflessi tendenti all'ambra
Profumo:	Agrumi, frutta rossa e frutta secca
Sapore:	Sapido, delicatamente acido, armonico
Accostamenti gastronomici:	Zuppe di pesce, carni bianche in genere, primi piatti saporiti
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