



SAN CRISTOFORO

Celeste Pas Dosé

Eine Reserve, die der Tochter Celeste gewidmet ist. Wird in limitierter Auflage und nur bei den besten Weinlesen hergestellt. Der Ausbau dieses besonders komplexen und edlen Franciacorta auf den Hefen dauert 72 Monate.



Rebsorte:	100% Chardonnay
Herkunft der Trauben:	Betriebseigene Weinberge in der Gemeinde Erbusco
Durchschnittsalter der Rebstöcke:	25 Jahre
Bodenstruktur:	Moränenboden glazialen Ursprungs, kalkhaltig, mineralisch
Anbausystem:	Zapfenkordon
Bepflanzungsdichte:	5.000 Rebstöcke/Hektar
Hektarertrag:	90 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 72 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. Mindestens 10 Monate nach dem Degorgieren kommt der Wein in den Handel
Durchschnittliche Jahresprod.:	1.000 bottiglie da l 0,75

Organoleptische Eigenschaften

Farbe:	Strohgelb mit satten Reflexen
Duft:	Zart, nach reifen Früchten, Trockenobst und Honig, mit mineralischen Noten
Geschmack:	Bedeutend am Gaumen, wohlschmeckend, gute Struktur und Weiche
Kulinarische Kombinationen:	Passt sehr gut zu ersten Gängen auf Fischbasis und Blätterteigzubereitungen
Alkoholgehalt:	13%
Säuregrad:	6,5
Zuckergehalt:	0 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 si