

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

San Cristoforo

NOME DEL VINO

San Cristoforo Franciacorta Brut
Millesimato

DENOMINAZIONE

Franciacorta Millesimato Docg

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Pinot Nero in zona collinare e
Chardonnay nel comune di
Erbusco.

VINIFICAZIONE

L'uva viene pressata con
spremitura soffice, il mosto é
separato in frazioni in funzione
della qualità. La fermentazione
viene avviata con l'aggiunta di
lieviti selezionati. Fermenta e affina
parte in legno e parte in acciaio.

AFFINAMENTO

40 mesi sui lieviti e 1 anno post
sboccatura.

VITIGNO/I

90% Chardonnay - 20% Pinot Nero

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Sud-Est

ALTITUDINE

210 ms.l.m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

25

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Morenico

EPOCA DI VENDEMMIA

Agosto/Settembre

ETTARI VITATI

1

RESA PER ETTARO

100 q/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Dotti Bruno - Massimo Gigola

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000/5.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

H867