

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

San Cristoforo

NOME DEL VINO

San Cristoforo Franciacorta Pas
Dosé Millesimato

DENOMINAZIONE

Franciacorta Pas Dosé Docg

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2015

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati nel
comune di Erbusco.

VINIFICAZIONE

Spremitura soffice e separazione
del mosto in frazioni.
Fermentazione con lieviti
selezionati. Il 10% del mosto
fermenta barriques di rovere
francese e matura per sei mesi, il
restante 90% è vinificato in acciaio
con medesima maturazione.

AFFINAMENTO

40 mesi sui lieviti e 1 anno post
sboccatura.

VITIGNO/I

100% Chardonnay

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Sud-Est

ALTITUDINE

210 ms.l.m

ETÀ 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

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

H868