

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
San Cristoforo

NOME DEL VINO
San Cristoforo Franciacorta docg
Brut Rosé s.a.

DENOMINAZIONE
Franciacorta Rosé Docg

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
Senza annata

REGIONE DI PROVENIENZA
Lombardia

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneto di Pinot Nero di proprietà
situato nel comune di Erbusco in
zona collinare.

VINIFICAZIONE
Il mosto rimane in macerazione
per circa 4/5 ore con le sue bucce e
separato successivamente in
frazioni con la pressatura soffice.
La fermentazione è avviata con
l'aggiunta di lieviti selezionati.
Viene vinificato tutto in acciaio.

AFFINAMENTO
24 mesi in bottiglia e 6 mesi post
sboccatura.

VITIGNO/I
100% Pinot Nero

ALLEVAMENTO
Cordone Speronato

ESPOSIZIONE
Sud-Est

ALTITUDINE
210 ms.l.m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
15

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
3.500

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
N503