

# SANTUS

F R A N C I A C O R T A

## BRUT FRANCIACORTA

Ottenuto unicamente da uve provenienti dai vigneti santus e da una singola annata. la vendemmia è posticipata di circa 10 giorni rispetto alla media. ciò permette di conferire al vino maggiore complessità e struttura.

- **Vendemmia:** 2013
- **Superficie a vigneto:** ha 9,5
- **Agronomo:** Gianfranco Pagano e Pierluigi Donna
- **Enologo:** Alessandro Santini
- **Tipologia del terreno:** morenico
- **Uve:** chardonnay 80% – pinot nero 20%
- **Forma di allevamento:** cordone speronato
- **Numero ceppi per ettaro:** 5950
- **Resa per ettaro in quintali:** 80
- **Vinificazione:** pressatura soffice, macerazione sulle bucce, fermentazione alcolica e malolattica parte in vasca inox termocondizionata, parte in barriques di rovere francese
- **Maturazione:** 6 mesi in acciaio inox e parte in barriques di rovere francese
- **Affinamento in bottiglia sui lieviti:** minimo 21 mesi
- **Residuo zuccherino:** 6 g/L
- **Caratteristiche:** colore giallo oro, elegante, di grande struttura e persistenza, con note di frutta matura ed agrumi. al palato è cremoso, sapido e complesso.
- **Abbinamenti:** ideale come aperitivo ma per la sua complessità e struttura ben si presta ad essere goduto a tutto pasto con primi piatti, pesce, carni bianche e formaggi
- **Temperatura di servizio:** 8-10 °c
- **Solfiti:** anidride solforosa totale inferiore a 59 mg/L (limite di legge 185 mg/L)