

# SANTUS

FRANCIACORTA

## DOSAGGIOZERO FRANCIACORTA MILLESIMATO

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:** 2012
- **Superficie a vigneto:** ha 9,5
- **Agronomo:** Gianfranco Pagano e Pierluigi Donna
- **Enologo:** Alessandro Santini
- **Tipologia del terreno:** morenico
- **Uve:** chardonnay 70% - pinot nero 30%
- **Forma di allevamento:** cordone speronato
- **Numero ceppi per ettaro:** 5950
- **Resa per ettaro in quintali:** 80
- **Vinificazione:** pressatura soffice, macerazione sulle bucce, fermentazione alcolica in vasca inox termocondizionata
- **Maturazione:** 6 mesi in barriques in rovere francese
- **Affinamento in bottiglia sui lieviti:** minimo 30 mesi
- **Residuo zuccherino:** 0 g/L
- **Caratteristiche:** colore giallo brillante, con spiccate note di miele, agrumi e fiori bianchi supportate da una sapida e minerale vena acida
- **Abbinamenti:** paste al forno, i risotti delicati e piatti a base di pesce. Ottimo anche con il prosciutto crudo di Sauris, di Parma e di San Daniele e i formaggi non troppo stagionati
- **Temperatura di servizio:** 8-10 °C
- **Solfiti:** anidride solforosa totale inferiore a 59 mg/L (limite di legge 185 mg/L)