

SANTUS

FRANCIACORTA

ESSENZA

ottenuto unicamente da uve chardonnay 100% raccolte a maturazione molto avanzata ed in alcune annate lasciate attaccare dalla muffa nobile: la botrytis cynerea. la muffa nobile si sviluppa nelle stagioni in cui nebbie mattutine sono seguite da pomeriggi caldi e secchi. quando ripetuto per un certo numero di settimane, questo processo asciuga gradualmente le uve, riducendo il loro contenuto di acqua e, naturalmente, concentrando i loro composti aromatici.

- **Vendemmia:** 2010
- **Superficie a vigneto:** ha 9,5
- **Agronomo:** Gianfranco Pagano e Pierluigi Donna
- **Enologo:** Alessandro Santini
- **Tipologia del terreno:** morenico
- **Uve:** chardonnay 100%
- **Forma di allevamento:** cordone speronato
- **Numero ceppi per ettaro:** 5950
- **Resa per ettaro in quintali:** 80
- **Vinificazione:** le uve vengono lasciate macerare lungamente sulle loro bucce e pressate. La fermentazione alcolica e malolattica avvengono in barriques di rovere francese
- **Maturazione:** 6 mesi in barriques in rovere francese
- **Affinamento in bottiglia sui lieviti:** 60 mesi
- **Residuo zuccherino:** 6 g/L
- **Temperatura di servizio:** 10-12 °C
- **Solfiti:** anidride solforosa totale inferiore a 59 mg/L (limite di legge 185 mg/L)