



Franciacorta Brut Reserva Docg “Girolamo Cristini”



Il "Girolamo Cristini" rappresenta, nelle rare annate in cui viene prodotto (di norma ogni cinque anni), una delle vette più alte che la Franciacorta sia in grado di esprimere. Si tratta di un assemblaggio di Chardonnay e di Pinot nero, mai disponibile prima di cinque anni dalla vendemmia. Un blend che nasce dal desiderio di valorizzare tutti i migliori e vocati appezzamenti di Pavò Franciacorta come quelli di Provaglio d'Iseo. Vigneti che danno caratteristiche diverse e che portano ad uno spumante unico per completezza aromatica, eleganza e personalità. Il bouquet richiama il pane tostato, gli agrumi canditi e le erbe aromatiche. Il sorso è cremoso, ricco, complesso e strutturato. Disponibile solo in serie limitata e numerata da 0,75 e 1,5 lt.

Maturazione ed affinamento: Almeno cinque lunghi anni di sacrifici, caratterizzano questa cuvée con una straordinaria freschezza. Una percentuale variabile, a seconda delle annate, viene affinata in piccole e pregiate barriques di rovere francese. In seguito avviene la rifermentazione naturale in bottiglia e quindi l'élevage sui lieviti per un periodo di almeno 60 mesi.

Alc.: 12,5%

Abbinamenti: La complessità olfattiva e la ricchezza gustativa lo rendono ideale accompagnamento dell'intero pasto. Sposalizio perfetto con piatti a base di pesce, ottimo con le ostriche.

Temperatura di servizio: 8/9 °C

Tipologia del terreno: In parte depositi morenici di età antica, ricchi di scheletro e molto profondi, coperti da depositi eolici fini; in parte di origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale.

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 5.000 - 6.250