

BOSIO

FRANCIACORTA

DOSAGGIO ZERO RISERVA "B.C.2011" D.O.C.G.

DESCRIZIONE:

B.C. 2011 rappresenta l'evoluzione della cuvée Boschedòr rimasta più a lungo a maturare sui lieviti: da qui l'acronimo B.C. ovvero "Boschedòr Continua".

Riserva di colore giallo intenso, presenta un finissimo perlage, un bouquet complesso che spazia dal floreale alla frutta matura con note speziate e di lieviti, al palato si presenta minerale, con una buona struttura e un'interessante cremosità.

UVAGGIO:

Pinot nero 50%, Chardonnay 50%

RESA/HA: 45 hl

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice al fine di ottenere la separazione del solo mosto fiore che fermenta in vasche in acciaio inox termocontrollate, a una temperatura di 15° C; qui la base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi.

MATURAZIONE SUI LIEVITI:

120 mesi

ABBINAMENTO:

Consigliato a tutto pasto, con piatti ricercati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12° C

