

BOSIO

FRANCIACORTA
BRUT D.O.C.G.

DESCRIZIONE:

Di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, presenta un bouquet tipico di profumi floreali e lieviti; al palato si presenta morbido, fresco e complesso.

UVAGGIO:

Pinot nero 10%, Chardonnay 90%.

RESA/HA: 65 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:

Minimo 18 mesi.

ABBINAMENTO:

Aperitivo, primi piatti, carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12° C.

