BOSIO

FRANCIACORTA

EXTRABRUT D.O.C.G.

BOSCHEDÒR

DESCRIZIONE:
Millesimato di colore giallo intenso, presenta un bouquet elegante, ricco con note speziate e di lieviti; al palato si presenta importante, fresco e complesso.

UVAGGIO:
Pinot nero 50%, Chardonnay 50%.

RESA/HA: 55 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 30 mesi.

ABBINAMENTO:
Primi piatti, carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12° C.