

BOSIO

FRANCIACORTA

EXTRABRUT D.O.C.G.

BOSCHEDÒR

DESCRIZIONE:

Millesimato di colore giallo intenso, presenta un bouquet elegante, ricco con note di agrumi e spezie; al palato si presenta importante, fresco e complesso.

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:

Minimo 30 mesi

ABBINAMENTO:

Primi piatti, carni bianche e pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12° C

