

# BOSIO

## FRANCIACORTA NATURE MILLESIMATO D.O.C.G.

### DESCRIZIONE:

Millesimato di colore giallo paglierino, presenta un bouquet equilibrato con note di lievito e fiori bianchi; al palato presenta una bollicina delicata, di gusto fresco, sapido e complesso.

### UVAGGIO:

Pinot nero 30%, Chardonnay 70%

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 di 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:

Aperitivo, primi piatti, carni bianche e pesce.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12° C

