

BOSIO

FRANCIACORTA

RISERVA PAS DOSÉ D.O.C.G. "GIROLAMO BOSIO"

DESCRIZIONE:

Riserva dedicata al fondatore dell'azienda Girolamo Bosio, di colore giallo paglierino, presenta un finissimo perlage, un bouquet elegante con note speziate e di lieviti.

Al palato risulta importante, fresco e complesso.

UVAGGIO:

Pinot nero 70%, Chardonnay 30%.

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 60 mesi.

ABBINAMENTO:

Consigliato a tutto pasto con piatti ricercati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12° C.

