

BOSIO

FRANCIACORTA

RISERVA PAS DOSÈ ROSÉ D.O.C.G. "GIROLAMO BOSIO"

DESCRIZIONE:

La versione rosé della riserva dedicata al fondatore dell'azienda Girolamo Bosio presenta un perlage fine e persistente, un bouquet elegante tipico di frutti di bosco. Al palato si presenta importante, fresco e complesso.

UVAGGIO:

Pinot Nero 100%.

RESA/HA: 45hl

VINIFICAZIONE:

Le migliori uve di pinot nero vengono sottoposte a una macerazione a freddo di circa 48 ore a contatto con le bucce. Segue 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

