

BOSIO

FRANCIACORTA ROSÈ MILLESIMATO D.O.C.G.

DESCRIZIONE:

Millesimato di colore rosa , presenta un perlage fine e persistente, un bouquet tipico di frutti di bosco e agrumi; al palato si presenta ricco, minerale fresco e complesso.

UVAGGIO:

Pinot nero 90%, Chardonnay 10%

RESA/HA: 55 hl

VINIFICAZIONE:

Le uve diraspate in modo soffice e delicato dopo un breve periodo di 24-36 ore a contatto con le bucce 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:

A tutto pasto con carni bianche, pesce, carni rosse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12° C

