BOSIO
FRANCIACORTA

"ZENIGHE"
Curtefranca Rosso D.O.C.

DESCRIZIONE: "Zenighe" prende il nome dall'omonima località situata a Corte Franca. Il microclima particolarmente adatto alla coltivazione della vite e l'accurata selezione delle uve in vigna, permettono di ottenere un vino di eccellente armonia ed eleganza.
Presenta colore rosso intenso, profumo deciso, inizialmente di frutti rossi, seguito da ampie note di spezie e cuoio; al palato presenta un ottimo equilibrio tra alcool e acidità, elegante tannicità ed alta persistenza. Si presta ad un lungo invecchiamento.

UVAGGIO: Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc 20%

RESA/HA: 50 hl

VINIFICAZIONE: Le uve sono sottoposte a fermentazione e macerazione in vasche in acciaio inox termocontrollate, per un periodo variabile a seconda della varietà da 10 a 20 giorni. Segue un affinamento in barriques per 18 mesi e successivamente in bottiglia.

ABBINAMENTO: Ottimo per piatti di carne rossa e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C