



**BOSIO**  
FRANCIACORTA

**"ZENIGHE"**  
Curtefranca Rosso D.O.C.

**DESCRIZIONE:** "Zenighe" prende il nome dall'omonima zona di produzione situata a Corte Franca, nel cuore della Franciacorta. 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:** Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet franc 10%, Merlot 40%.

**RESA/HA:** 35 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 20 a 30 giorni. Segue un affinamento in barriques nuove di rovere francese per diciotto mesi e successivamente in bottiglia per altri sei mesi.

**ABBINAMENTO:** Ottimo per piatti di carne rossa e selvaggina.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20° C

