

# BOSIO

## FRANCIACORTA

### DOSAGGIO ZERO RISERVA "B.C.2007" D.O.C.G.

**DESCRIZIONE:**

B.C. 2007 rappresenta l'evoluzione della cuvée Boschedòr rimasta più a lungo a maturare sui lieviti: da qui l'acronimo B.C. ovvero "Boschedòr Continua".

Riserva di colore giallo intenso, presenta un finissimo perlage, un bouquet complesso che spazia dal floreale alla frutta matura con note speziate e di lieviti, al palato si presenta minerale, con una buona struttura e un'interessante cremosità.

**UVAGGIO:**

Pinot nero 50%, Chardonnay 50%

RESA/HA: 45 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:**

120 mesi

**ABBINAMENTO:**

Consigliato a tutto pasto, con piatti ricercati

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

10-12° C

