

BOSIO

FRANCIACORTA NATURE MILLESIMATO D.O.C.G.

DESCRIZIONE:

Di colore giallo paglierino, presenta un bouquet equilibrato con note di lievito e fiori bianchi, al palato presenta una bollicina delicata, di gusto fresco sapido e complesso.

UVAGGIO:

Pinot nero 30%, Chardonnay 70%

RESA/HA: 55 hl

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice al fine di ottenere la separazione del solo mosto fiore che fermenta in vasche di 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:

Aperitivo, primi piatti, carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12° C

