



Ca'del Bosco



CA' DEL BOSCO ANNAMARIA CLEMENTI FRANCIACORTA DOCG, ITALIA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Espumoso.

Variedad: 76% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 9% Pinot Bianco.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: Los vinos base se obtienen exclusivamente a partir de mostos de primer prensado. La fermentación alcohólica se realiza en pequeños toneles de roble elaborados con maderas seleccionadas y Madurado durante al menos 3 años. Aquí permanece sobre sus lías otros 6 meses, realizándose también allí Fermentación maloláctica. Sin compromisos, sin concesiones: sólo el vino de mejores barricas, de los 22 vinos base de origen, se cata para dar lugar a Annamaria Clementi. Un par de tanques voladores trasladan los vinos base por gravedad desde las barricas al tanque de almacenamiento asamblea. Tras el embotellado y una larguísima crianza en contacto con las lías, que dura más de 8 años para hacer único su perfil: una Franciacorta absoluta.

Capacidad de Guarda: 20 años.

Temperatura de Servicio: de 8 - 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color amarillo dorado brillante.

Aroma mineral, de aromas cítricos afrutados con notas de frutos secos y miel.

Gusto cremoso y armonioso con un perlaje muy fino y abundante.

MARIDAJE

Ideal con Risotto de mariscos, Pescados y mariscos al vapor.

Ca' del Bosco

Encapsula nuestra idea del Metodo Franciacorta. Una idea personal, quizás incluso romántica. Significa abrazar la excelencia en el vino, la integridad del territorio y el respeto por la tradición. Para nosotros, el respeto por la tradición significa una mejora continua y no volver nunca a la genérica y quizás más bien árida celebración de la memoria. Uniendo la modernidad y el pasado. "Tradición" no significa quedarse quieto en la adoración estéril del pasado. Significa combinar innovación con naturalidad y calidad, aspirando a crear un vino verdaderamente noble que exalte su variedad y terroir.



LCV

LA COMPAÑÍA DEL VINO

www.lcv.mx