



## CA' DEL BOSCO ANNAMARIA CLEMENTI FRANCIACORTA DOCG., ITALIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco Espumoso

**Variedades:** 76% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 9% Pinot Bianco.

**Alcohol:** 13,0%

**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:** Servir de 8 a 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 perlage muy fino y abundante.



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



# Ca' del Bosco

### Metodo 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.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)