

CA' DEL BOSCO

D.O.C.G. Franciacorta

Absoluto. Libre de todos los límites, un valor en constante cambio. Como compromiso exclusivo necesario para crear este Franciacorta dedicado a Annamaria Clementi, fundadora de Ca 'del Bosco y madre de Maurizio Zanella. Ningún compromiso, ninguna concesión. Solo las mejores de las uvas seleccionadas en los diversos crus están predestinadas para este vino simbólico. Y solo en los mejores años. Una vinificación meticulosa y una larga crianza en botella que dura por lo menos siete años en contacto con sus lías: esto crea un gran vino, único, con un color dorado magnífico y una burbuja muy fina. Una fragancia de extraordinaria complejidad, un sabor de plenitud y persistencia excepcionales. Un Franciacorta absoluto.

ANNAMARIA CLEMENTI 2009

FORMATOS

0,75 L

DENOMINACIÓN

Franciacorta Riserva.

VARIEDADES

55% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 20% Pinot Noir.

VINIFICACIÓN

El Cuvée Annamaria Clementi es el resultado de la búsqueda de la excelencia , tanto en el viñedo como en la bodega. De conformidad con el Método Ca 'del Bosco, las uvas, recién cosechadas a mano en cajas pequeñas, se clasifican y enfrían rápidamente en cámaras frigoríficas. Cada racimo es seleccionado por ojos y manos expertas, para luego beneficiarse del exclusivo "Spa del cluster", un sistema particular de lavado e hidromasaje a los racimos, a través de tres bañeras de remojo y un sistema de secado completo. Los vinos de base se obtienen exclusivamente del mosto del primer prensado. La fermentación alcohólica se realiza exclusivamente en pequeñas barricas de roble, elaboradas con maderas seleccionada y envejecidas durante al menos 3 años. Aquí permanece sobre sus lías durante otros 6 meses, realizando también la fermentación maloláctica.

Sin compromisos, sin concesiones: solo el vino de las mejores barricas, de los 26 vinos base de origen, se aprovecha para dar lugar al Cuvée Annamaria Clementi. Un par de tanques elevados lo transfieren por gravedad, desde los barriles hasta el tanque de ensamblaje. Un envejecimiento muy prolongado en contacto con sus lías, que dura más de 8 años, determina su perfil único. Un Franciacorta absoluto. El degüelle se produce en ausencia de oxígeno, utilizando un sistema único en el mundo, concebido y patentado por Ca 'del Bosco. Esto evita el choque oxidativo y más adiciones de sulfitos. Hace que nuestro Franciacorta sea más puro, más agradable y más duradero. Finalmente, cada botella envasada está marcada de forma única para garantizar la trazabilidad.

CRianza EN BOTELLA

Una media de 9 años con sus lías.

DOSIFICACIÓN AL DEGÜELLE

Sin adición de licor - Dosificación Zéro.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com