

# Annamaria Clementi

Franciacorta DOCG 2006

Ca' del Bosco

---

Il Cuveè Annamaria Clementi, Franciacorta Docg prodotto dall'azienda Ca' del Bosco, è la somma migliore delle uve di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. Questo spumante è dedicato ad Annamaria Clementi, fondatrice di Ca' del Bosco, nonché madre di Maurizio Zanella, attuale proprietario dell'azienda.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Spumante

**Sottotipo** Rosato

**Disciplinare** Franciacorta

**Denominazione** DOCG

**Annata** 2006

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Lombardia

**Localizzazione** Erbusco

**Vitigno** Chardonnay 55% ;pinot bianco 25% ;pinot nero 20%

**Specificazione** Extra Brut

**Gradazione** 12.50 % vol.

**Zuccheri** 1 g/l g/l

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosa intenso

**Gusto** Equilibrio gustativo supremo

**Profumo** Profumo aromatico

**Abbinamenti** Secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei, formaggi

**Temperatura di servizio** 6° - 8° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti ;Wine Spectator 91 ;Robert Parker 95 ;I vini di Veronelli Super Tre Stelle ;Eccellenze Espresso 18,5/20

## DATI DI PRODUZIONE

**Età ceppi** 23 - 34 anni

**Resa per ettaro** 2.800 litri per ettaro

**Epoca vendemmia** Ultima decade di agosto

**Vinificazione** Macerazione delle uve condotta per 36 ore all'interno dei tini alla temperatura di 14°C. Tutte le fasi di vinificazione dei 4 vini-base sono avvenute separatamente in piccole botti di rovere a 13° C

**Maturazione** Fermentazione alcolica, fermentazione malolattica ed affinamento in botte di 7 mesi

**Affinamento 8 anni e 3 mesi sui lieviti**