

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