

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Bosio

NOME DEL VINO
Bosio Franciacorta Rosè
Millesimato Docg

DENOMINAZIONE
Franciacorta

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA
Lombardia

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Corte Franca - Franciacorta

VINIFICAZIONE
Le uve diraspate restano un breve periodo di 24-36 ore a contatto con le bucce. Segue la pressatura soffice per separare il mosto fiore che fermenta in vasche in acciaio inox termocontrollate, a 15° C; la base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi.

AFFINAMENTO
sui lieviti in bottiglia, per almeno 40 mesi.

VITIGNO/I
100% Pinot nero

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Nord-Est

ALTITUDINE
210 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Morenico

EPOCA DI VENDEMMIA
Agosto-Settembre

ETTARI VITATI
20

RESA PER ETTARO
100 q.li/h

ENOLOGO/CONSULENTE
Marco Zizioli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
10.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D2620