

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Bosio

**NOME DEL VINO**  
Bosio Franciacorta Brut Docg

**DENOMINAZIONE**  
Franciacorta

**CLASSIFICAZIONE**  
DOCG

**ANNATA IN COMMERCIO**  
Senza annata

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Lombardia

**TIPOLOGIA**  
Spumanti

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Corte Franca - Franciacorta

**VINIFICAZIONE**  
Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice al fine di ottenere la separazione del solo mosto fiore che fermenta in vasche in acciaio inox termocontrollate, a una temperatura di 15° C; qui la base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi.

**AFFINAMENTO**  
sui lieviti in bottiglia per almeno 18 mesi.

**VITIGNO/I**  
90% Chardonnay - 10% Pinot nero

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**ESPOSIZIONE**  
Nord-Est

**ALTITUDINE**  
210 m s.l.m.

**ETÁ 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**  
1,5 L 75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
10 - 12°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
50.000

**QUANTITÁ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
D2623