

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Bosio

NOME DEL VINO

Bosio Pas Dosè Riserva Girolamo
Bosio Docg

DENOMINAZIONE

Franciacorta

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2012

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Corte Franca - Franciacorta

VINIFICAZIONE

Le uve vengono sottoposte a una 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 60 mesi.

VITIGNO/I

70% Pinot nero - 30% Chardonnay

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

Nord-Est

ALTITUDINE

210 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Morenico

EPOCA DI VENDEMMIA

Agosto-Settembre

ETTARI VITATI

20

RESA PER ETTARO

70 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

3.500

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D2624