



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