

Bei der Füllung hatte der Wein folgende Werte:

Gesamtsäure	g/l	5,6
Flüchtige Säure	g/l	0,32
ph Wert		3,40

Bereitet aus Trauben Chardonnay und Pinot Bianco.

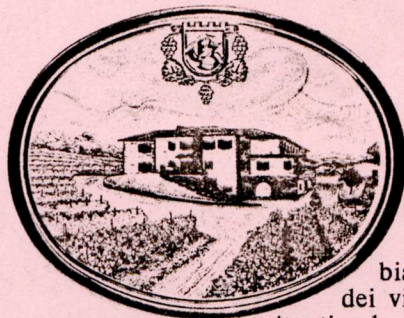
Er ist gelblich mit grünlichen Reflexen.

Er hat ein elegantes und zartes Bouquet.

Sein Geschmack ist trocken und frisch mit einer angenehme Säure und gewissem Körper.

CADEL BOSCO FRANCIACORTA

Denominazione di Origine Controllata



1985

Vino ottenuto esclusivamente con uve di pinot bianco e chardonnay dei vigneti di proprietà situati nel comune di Erbusco, partita catastale 1027, foglio 27, mappali 17-73-239-243-248. Da 1.267 q.li di uva, vendemmiata dal 12 settembre al 2 ottobre 1985, si sono ottenuti al termine della vinificazione 808 Hl., di cui 102 destinati a riserva. I rimanenti 706 Hl., pari a 94.133 bottiglie, sono stati imbottigliati a Erbusco (Italia) dall'Azienda Agricola Ca' del Bosco di Annamaria Clementi Zanella.

Questa è la bottiglia n. FACTICE

0,75 lt.

v.q.p.r.d.

12,5% vol.