

BAR

NOVEMBRE 2002

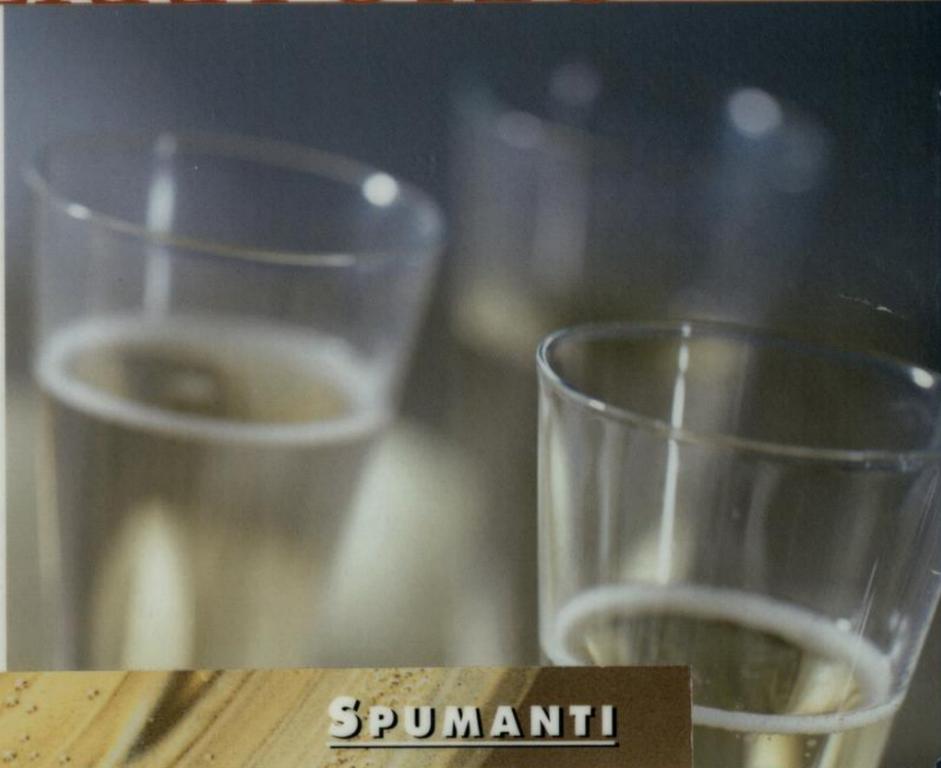
B U S I N E S S

SPUMANTE

di Fabio Denti

MATRIMONIO COL TERRITORIO

IDENTIFICAZIONE DEI
VARI TIPI DI SPUMANTE
CON IL TERRITORIO
IN CUI SONO PRODOTTI,
SUL MODELLO DEI VINI
BIANCHI E ROSSI.
È QUESTA LA STRADA
MAESTRA CHE
LE AZIENDE PRODUTTRICI
DOVREBBERO SEGUIRE



SPUMANTE

FRANCIACORTA BRUT (Cà del Bosco)

È ottenuto da uve Chardonnay (75%), Pinot Bianco (15%) e Pinot Nero (10%). **La cuvée è prodotta con una miscela di vino base e vini di vendemmie di qualità conservati anche in botticelle di rovere.** Ha una spuma persistente, un perlage finissimo e abbondante e un colore paglierino con riflessi verdolini. Il profumo è intenso e persistente e ricorda i fiori di tiglio, la mela e la pesca.

Il sapore è secco, morbido, con una nota di frutta matura.

