

FUORICASA

Tendenze, consumi, locali del giorno e della notte

**BOLLICINE
ITALIANE
SPUMANTI
METODO
CLASSICO**

**INDAGINE
DEL MESE**

**Vendere
con internet**



CA' DEL BOSCO

Tel. 030 7766 111

La casa di Erbusco prevede per i Franciacorta, sia per la prossima stagione sia per i prossimi anni, un andamento di mercato decisamente positivo.

Le preferenze, con riferimento alla tipologia, nell'ordine vanno a: Brut, Satèn, Dosage Zéro, Rosé. I millesimati sono prodotti esclusivamente nelle annate importanti e sono preferiti dagli intenditori, mentre il mercato meno esigente si indirizza ai s.a. Attualmente Ca' del Bosco è impegnata in modo particolare nell'ampliamento delle nuove cantine. Sul versante prodotti non è previsto il lancio di nuove referenze.



FRANCIACORTA BRUT S.A.

Lo si ottiene da una base di chardonnay (75%), pinot bianco e pinot nero. La permanenza sui lieviti è di almeno 21 mesi. Il profumo ricorda il tiglio, la mela e la pesca; il gusto è secco ma non troppo, l'acidità equilibrata.