

Febbraio 2014

UN FRANCIACORTA ASSOLUTO

La Cuvée Annamaria Clementi di Ca' del Bosco è il frutto della ricerca dell'eccellenza, sia in vigna che in cantina. I vini base si ottengono esclusivamente da mosti di primissima spremitura (Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%). La fermentazione avviene in piccole botti di rovere. Qui il vino rimane sui propri lieviti per altri 6 mesi, durante i quali svolge la fermentazione malolattica. Solo il vino delle migliori botti, dei 16 vini base di origine, viene spillato per dare origine alla Cuvée Annamaria Clementi. Un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti, che si protrae per più di 7 anni, ne determina il profilo unico.

Al naso predominano i sentori di frutta esotica, agrumi e croissant. Al palato è complesso, ampio e di buona lunghezza.

www.cadelbosco.com

