

# CA'DEL BOSCO

## D.O.C.G. Franciacorta

Rigor: Al igual que las notas armónicas de una partitura orquestal compleja, cada fase de producción debe realizarse de acuerdo con los tiempos y las cadencias que requiere la perfección. Vintage Collection Dosage Zéro no tiene adición de licor de expedición. Un Franciacorta puro y sincero, fruto de la mejor expresión de un extraordinario terroir y del hombre que ha percibido su carácter y potencial. Destinado a esa audiencia de entendidos que aman este estilo. Excelente aperitivo, perfecto para acompañar mariscos y pescados crudos.

### DOSAGE ZÉRO 2014

#### FORMATOS

**0,75 L**

#### DENOMINACIÓN

Franciacorta Millesimato.

#### VARIEDADES

65% Chardonnay, 22% Pinot Noir, 13% Pinot Bianco.

#### VINIFICACIÓN

El Franciacorta Vintage Collection es el resultado de una cuidadosa selección de las uvas y una sabia vinificación realizada en total conformidad con el Método Ca 'del Bosco. Las uvas, recién cosechadas a mano en cajas pequeñas, se clasifican y enfrían. Cada racimo es seleccionado por ojos y manos expertas, para luego beneficiarse del exclusivo "baño a las bayas". Un sistema particular de lavado e hidromasaje a los racimos, a través de tres bañeras de remojo y un túnel de secado. Después de prensar en ausencia de oxígeno, todos los mostos de los vinos base fermentan en pequeñas barricas de roble. Para encontrar la máxima complejidad aromática y el poder expresivo, sin perder elegancia, la fermentación en barrica tiene una duración de solo 5 meses. Un par de tanques elevados permiten la transferencia de los vinos por gravedad, desde las barricas pequeñas hasta los tanques de crianza.

Siete meses después de la cosecha, se crea el ensamblaje. El Vintage Collection Dosage Zéro 2014 es el resultado de una combinación hábil de 18 vinos base de Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Bianco. La adición de azúcares en cantidades más pequeñas en comparación con otras Franciacorta le da cremosidad y un perfil particular, elegante y suave, reforzado aún más por un largo envejecimiento en botella. El degüelle se produce en ausencia de oxígeno, utilizando un sistema único en el mundo, concebido y patentado por Ca 'del Bosco. Esto evita el choque oxidativo y la adición de sulfitos, lo que hace que nuestra Franciacorta sea más pura, más agradable y más duradera. Finalmente, cada botella envasada está marcada de forma única para garantizar la trazabilidad.

#### CRIANZA EN BOTELLA

Una media de 48 meses con sus lías.

#### DOSIFICACIÓN AL DEGÜELLE

Aporte en azúcares igual a 1 gramo / litro.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)