



## **ANNA MARIA CLEMENTI RISERVA 2009** **FRANCIACORTA RISERVA DOCG**

Spécialité par lot



**Région :** Lombardie

**Cépages :** 55% Chardonnay, 20% Pinot nero et 25% Pinot bianco

**Vinification :** Annamaria Clementi est le produit de la quête continue de l'excellence pour la maison Ca'del Bosco. Le vin de base est issu uniquement de la première presse. La fermentation alcoolique est faite en petites barriques de bois anciens, utilisées précédemment pendant un minimum de 3 ans. Par la suite, le vin est élevé sur lies durant 6 mois, durant lesquels la fermentation malolactique prendra place. L'assemblage final ne laisse place à aucun compromis, seulement les meilleurs vins seront sélectionnés pour créer le vin final. Les vins choisis seront transférés par gravité à partir des barriques dans des cuves en hauteur pour créer l'assemblage final. Les levures restantes continueront de procurer un profil aromatique complexe au vin pendant plus de 7 ans durant l'élevage. Le dégorgement se fait en l'absence d'oxygène par un système unique créé par Ca'del Bosco. Ce processus évite l'oxydation et réduit le recours à des sulfites additionnels. Finalement, chaque bouteille est marquée afin d'en assurer la traçabilité.

Vieillessement sur lies : moyenne de 9 ans

**Dégustation :** Sa mousse est abondante, intense et rapide. Le perlage est mince et continu.

**Accords :** Excellent en apéritif. Servir frais à 8°C.

**Taux d'alcool :** 12,5%

**Code SAQ :** 14140792

**Prix :** 139,00\$

**Prix licencié :** 120,90\$

**UVC :** 6

