



ANNA MARIA CLEMENTI RISERVA 2009
FRANCIACORTA RISERVA DOCG
Spécialité par lot



Ca'del Bosco

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.

Vieillissement sur lies : moyenne de 9 ans

Dégustation : Sa mousse est abondante, intense et rapide. Le perlage en 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

