

n.17
FEBBRAIO 1988

PUBBLICO

ESERCIZIO



FRANCIACORTA BRUT CA' DEL BOSCO

Chi è: i vigneti fioriscono nella Franciacorta, terra di chiara e spiccata vocazione spumantistica. Nasce da un dosaggio di uve Pinot bianco, Chardonnay e Pinot nero e si avvale del classico metodo champenois. È uno dei quattro spumanti metodo champenois prodotti dalla casa, non millesimati. *Caratteristiche organolettiche:* ha bel colore bianco paglierino. La spuma è bianca e briosa. Il perlage assai fine e persistente. Ha profumo giustamente intenso, delicato, continuo. Il sapore è secco, gradevole, fresco, ben equilibrato e armonico, con carattere perfettamente definito. Titola 12°.

Temperatura di servizio: intorno ai 6-7 °C. *Categoria gastronomica:* per ogni occasione, poi buon aperitivo e vino elegante da pranzo impegnativo.

Produttore o distributore: Az. Agr. Ca' del Bosco, via Case Sparse 11, 25030 Erbusco (Bs), tel. 030/7267196.



Salone dell'alimentazione
INCONTRIAMOCI A RIMINI dal 13 al 18

Organo Ufficiale della
FIFE
Federazione Italiana Pubblici Esercizi