

## IL GRANDE LIBRO DEI

# VINI

### SPUMANTE BRUT

Produzione annua: 70.000 bottiglie  
Eccellente come aperitivo si accompagna perfettamente a moltissimi antipasti, bene anche con risotti e piatti di pesce in genere. È consigliabile berlo alla temperatura di 8 gradi.



BIANCO, giallo paglierino chiaro con riflesso oro. Profumo molto delicato, fiorito, persistente sentore di miele d'acacia e pesca. Sapore secco in perfetto equilibrio tra la componente acida e la struttura elegantissima, «verde» e rinfrescante.

Chardonnay 45%, Pinot bianco 40%, Pinot nero 15%

Non ha annate

Vino di pronta beva

☆ Az. Agricola «Cà del Bosco», Via Case Sparse 11, 25030 Erbusco (BS).

### FRANCIACORTA ROSSO

Produzione annua: 78.666 bottiglie, 4.000 mezze bottiglie e 600 magnum

È ottimo con i piatti a base di carni bianche e pollame. Si accosta bene anche a tutti i piatti di carne rossa, arrosto o bollita. Temperatura di servizio ottimale: 16-18 gradi.



ROSSO rubino con sfumature violacee. Profumo penetrante, ma allo stesso tempo elegante, come il profumo di un cesto di frutta rossa fresca, sentore di viola, di marasca e di lavanda. Sapore asciutto, molto fragrante, armonico; lunga persistenza aromatica.

Cabernet franc 45%, Barbera 25%, Merlot 15%, Nebbiolo 15%

1985, 1988

In botti di rovere

☆ Az. Agricola «Cà del Bosco», Via Case Sparse 11, 25030 Erbusco (BS).