ACQUISTATO IL .....

"Annamaria Clementi" Franciacorta DOCG Dosaggio Zero Riserva 2016

Un'esperienza che non dimenticherai



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Franciacorta
Uve	Chardonnay 82%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 3%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

L’Annamaria Clementi è il frutto della ricerca dell’eccellenza, sia in vigna che in cantina. Nel rispetto del Metodo Ca’ del Bosco le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono prontamente codificate e raffreddate in celle frigorifere. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare dell'esclusiva “spa del grappolo”. Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un sistema per la completa asciugatura. I vini base si ottengono esclusivamente da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene in piccole botti di rovere realizzate con legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui rimane sui propri lieviti per altri 6 mesi, svolgendovi anche la fermentazione malolattica.

Sensazioni

Si presenta con un colore giallo dorato intenso e luminoso, riflettendo sfumature che ricordano il miele e l'ambra sotto la luce. La sua effervescenza è fine e persistente, creando un delicato gioco di bollicine nel calice. Al naso, il bouquet è complesso e invitante. Si aprono note di agrumi maturi, come il limone candito e l'arancia, seguite da sentori di frutta a polpa bianca, come la pesca e la pera. Sfumature di mandorla tostata, brioche e lieviti freschi aggiungono profondità e ricchezza, con un tocco finale di fiori bianchi e una sottile venatura minerale. A palato sorprende per la sua straordinaria

eleganza e complessità. La sua acidità è vivace ma ben bilanciata, portando freschezza e una struttura armoniosa. I sapori di frutta matura si fondono con note di pane tostato, vaniglia e un pizzico di spezie. Il finale è lungo e persistente, con una piacevole mineralità che lascia un'impressione pulita e raffinata.

Un Franciacorta DOCG dedicato alla madre del mitico Maurizio Zanella, creatore dell'azienda più conosciuta della regione. Libero da ogni limite, è prodotto solo nelle annate migliori.

Scrivi Ca' del Bosco e leggi Franciacorta. Perché questa casa spumantistica appartiene nell'immaginario collettivo, al ristretto giro di aziende di eccellenza, capace di produrre ogni anno vini di alto livello, simbolo di "made in Italy" in tutto il mondo. La sua storia, questo non tutti lo sanno, inizia verso la metà degli anni '60, quando Annamaria Clementi acquista ad Erbusco una piccola casa di campagna chiamata localmente Ca' del bosc. Pochi anni dopo, suo figlio Maurizio, di ritorno da un viaggio in Champagne, ebbe la brillante intuizione di trasformare quella piccola dimora di campagna in una delle più moderne avanzate cantine del territorio. Oggi Maurizio Zanella può contare su un ampio patrimonio di vigneti, suddivisi in ben 8 diversi comuni della Franciacorta. La cantina, invece, è moderna e iper tecnologica, con diverse opere d'arte e di scultura che fanno bella mostra di sé tra fermentini e presse. Gli spumanti Ca' del Bosco sono oggi identificati con quello stile e quella personalità. Vini unici ed esuberanti, premiati dalla critica enologica più severa in ogni parte del mondo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821