



Ca'del Bosco



**SONO:** Spumante

**SEDE AZIENDALE:** Erbusco (Bs)

**LE MIE UVE:**

Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%,  
Pinot Nero 15%.

**LE MIE PECULIARITÀ:**

Alla vista, color giallo paglierino, lucente. Perlage fine e persistente. Al naso aromi delicati di fiori bianchi e frutta a polpa gialla, con un bel sentore di pasticceria e un lieve rimando erbaceo. Gusto piacevole, pulito e vivace, si distende armonicamente su una trama minerale spiccata e note di frutta esotica. **Affinamento sui lieviti: 28 mesi**

**Residuo zuccherino: 4 g/l**

**SERVIMI A: 6-8° C**

**ABBINAMI CON:**

Antipasti leggeri a base di pesce o verdura, secondi piatti di mare semplici e a piccoli crostacei. Ottimo con carpacci di pesce e sushi o anche come aperitivo.

# CUVÉE PRESTIGE

Franciacorta D.O.C.G.



**I AM:** Sparkling wine

**HEADQUARTERS:** Erbusco (Bs)

**MY GRAPES:**

Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%,  
Pinot Nero 15%.

**MY PECULIARITIES:**

Bright straw yellow in the color. Fine and persistent perlage, It has delicate aromas of white flower and yellow pulp fruits with hints of pastries. The taste is pleasant, clean, lively and mineral with strong notes of exotic fruits.

**Ageing on lees: 28 months**

**Residual sugar: 4 g/l**

**SERVE ME AT: 6-8°C**

**MATCH ME WITH:**

It is perfect with fish or vegetable based starters, with simple fish dishes or seashell. Ideal with fish carpaccio and sushi or as an aperitif.

