



**Franciacorta Riserva Pas Dosé DOCG Rosé
Millesimato "Girolamo Bosio"**

100% pinot nero, più di 60 mesi sui lieviti, per questa versione rosé dedicata al fondatore dell'azienda Girolamo Bosio. Rosa intenso, buccia di cipolla tendente al salmone perlage fine e persistente, profumi leganti di piccoli frutti di bosco. Al palato si presenta importante, fresco e complesso.

Abbinamenti:

Salmone crudo nelle sue varie forme, Carpaccio di capesante con Pata Negra, nocciole e coriandolo.



**DETTAGLI
PRODOTTO:**

| | |
|--------------------------|---|
| Tipologia: | Spumanti Rosé metodo Classico / Champagne |
| Colore: | Rosato |
| Uvaggio: | Pinot nero 100 % |
| Nazione: | Italia |
| Regione: | Lombardia |
| Denominazione: | Franciacorta DOCG |
| Formato: | 75 cl. |
| Consumo: | Potenziale di invecchiamento 5/7 anni. |
| Temperatura di servizio: | 12° C nel calice. |