



# FRANCIACORTA



## Cuvèè Annamaria Clementi, Cà del Bosco

*Chardonnay 55% Pinot Bianco 25%  
Pinot Nero 20% | Vol. 13%*

Si presenta nel calice di colore dorato, con un perlage finissimo e persistente. Il profumo è straordinariamente curato e complesso, con intensi sentori fruttati raggiunti da suadenti tracce balsamiche. Al palato è avvolgente e fresco, di lunga persistenza, saporendo gradualmente su una scia sapida e agrumata. Un Franciacorta di grande stoffa.

130 euro



## Cuvèè Annamaria Clementi Rosé, Cà del Bosco

*Pinot Nero 100% | Vol. 12.5%*

Dal colore rosa intenso e sette anni di paziente invecchiamento per un profumo aromatico di estrema finezza. Sommo equilibrio gustativo, una sfumatura di rosa unica, un perlage finissimo, Cuvée Annamaria Clementi Rosé è un raro esempio di armonia ed eccellenza, dedicato al fondatore di Cà del Bosco.

180 euro



## Cuvèè Prestige, Cà del Bosco

*Chardonnay 81,5%, Pinot Bianco 1,5%,  
Pinot Nero 17% | Vol. 12.5%*

Alla vista, color giallo paglierino, lucente. Perlage fine e persistente. All'olfatto, mostra sentori 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.

45 euro



## Cuvèè Prestige Rosé, Cà del Bosco

*Pinot nero 80%, Chardonnay 20% |  
Vol. 12.5%*

Rosa salmone con perlage fine e persistente. È sorprendentemente ricco al naso, con una profondità sul floreale di rosa e peonia, e sul fruttato di melograno e fragola. All'assaggio si conferma fruttato, ed è fresco con un'effervescenza sottile e delicata.

55 euro



## Brut Vintage Collection, Cà del Bosco

*Chardonnay 55%, Pinot Bianco 15%,  
Pinot Nero 30% | Vol. 12.5%*

Alla vista si presenta con un bel colore giallo paglierino, leggermente tendente al dorato. Il perlage è fine e persistente. Al naso si avvertono interessanti sentori che richiamano la frutta a guscio, impreziositi da tocchi di lieviti, pasticceria e leggeri accenni agli agrumi. In bocca è di buon corpo, fasciante e ampio grazie a un sorso elegantemente sapido, il cui gusto si avverte anche nel finale.

55 euro



## Pas Dosé, Mosnel

*Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%,  
Pinot Nero 10% | Vol. 12%*

Questo Pas Dosé è caratterizzato da un colore giallo paglierino. Al naso si apre con sentori di nocciole, mandorle e agrumi, arricchiti da piacevoli note minerali. Al palato risulta rigoroso e sapido, piacevolmente fresco e agrumato.

40 euro



## Brut Rosè, Mosnel

*Chardonnay 40%, Pinot Nero 40%,  
Pinot Bianco 20% | Vol. 12.5%*

Questo Brut Rosè è caratterizzato da un colore rosa corallo luminoso. Al naso si apre con piacevoli note di frutti rossi. Al palato risulta fine ed elegante, piacevolmente fresco e con un aroma delicatamente fruttato.

55 euro



## Saten, Mosnel, Millesimato

*Chardonnay 100% | Vol. 13%*

Giallo paglierino, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime belle e delicate note di pesca bianca, di tè verde, di piccola pasticceria. Al palato è suadente, soffice, perfettamente bilanciato tra freschezza e sapidità. Garbato, chiude con un bel finale, sul frutto. Delicato ed elegante.

55 euro



## Cuvée 60 Nature Brut, Casa Caterina

*Chardonnay 100% | Vol. 12.5%*

Il Brut nature Cuvée 60 di Casa Caterina si presenta al bicchiere di colore giallo dorato carico con perlage fine e persistente. Il bouquet sprigiona profumi fragranti di crosta di pane e aromi evoluti di frutta a pasta gialla. In bocca l'ingresso è deciso con note leggermente affumicate che si accompagnano a sentori burrosi.

55 euro



## Cuvée 60 Rosé Brut, Casa Caterina

*Pinot Nero 100% | Vol. 12.5%*

Rosa intenso, quasi cerasuolo, dal perlage fine e persistente. Il bouquet sprigiona profumi fragranti e complessi, in cui note di melograno incontrano fiori di malva e di pasticcini. Al sapore risulta fresco, sapido, elegante e deciso.

60 euro

