

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bosio Asti Dolce Millesimato 2020
Vinícola	Bosio Family Estates
Safra	2020
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Asti
Tipo	espumante
Castas	100% Moscato
Teor Alcoólico	7,5%
Maturação	3 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	4°C a 6°C
Guarda	2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

As raízes da Família Bosio estão no **Piemonte**, onde começaram produzindo vinhos nas regiões de Alba, Asti e Langhe. Mas foi em 2015, com a aquisição da vinícola **Bel Colle**, afamada pelos seus Barolos, Barbarescos e pelo seu típico vinho de Pelaverga, que os horizontes da empresa se expandiram.

O fato de ter rótulos nas principais denominações de origem desta região, torna a empresa magnificamente apta para demonstrar ao mundo todo a potência desta área, onde a elaboração de vinhos é uma arte milenar.

Desta forma, com grande empenho, a família apresenta o seu incrível **Asti Spumante millesimato**.

A elaboração desta safra 2020 foi contemplada com uma vindima de **uvas de qualidade excepcional**, colhidas na comuna de Santo Stefano Belbo, onde a vinícola mantém sua base de operação. Nesta porção de terras, o solo é argiloso-calcário e a altura dos vinhedos é de 200 a 300 metros acima do nível do mar.

Durante a vinificação houve mínimo contato entre o mosto e a película das uvas. Além disso, todo o processo foi desenvolvido em tanques de aço inoxidável, onde, ao final da fermentação, o vinho maturou por 3 meses sobre as borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO dourado claro e brilhante, com perlage generosa e delicada



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO entrega um *bouquet* floral intenso típico da variedade (flor de laranjeira), escoltado por notas de frutas de polpa branca, frutas de caroço maduras (pêssego branco), mel e um toque cítrico muito agradável



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO elegante, cremoso e corpulento, entrega um equilíbrio perfeito entre doçura e frescor, alinhados com uma ótima carga floral e frutada; o final é muito saboroso e de ótima persistência



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral