SCHAUMWEINE

Franciacorta Ca' del Bosco Dosage Zero DOCG 75 cl



75 cl | IT - Franciacorta - 2020 | Ca' del Bosco

Franciacorta ohne Dosage mit feiner, anhaltender Perlage und hellem Strohgelb. In der Nase Zitruszeste, gelber Apfel, Birne und weißer Pfirsich, begleitet von Brioche, Nuss und kreidiger Mineralität. Am Gaumen straff und linear, sehr trocken, mit lebendiger Säure, salziger Spannung und cremigem Mousseux der Abgang ist klar und lang. Grundweine aus 49 biologisch zertifizierten Weinbergen, 5 Monate in kleinen Eichenfässern, danach im Schnitt 48 Monate auf der Hefe.

Traubensorte	Chardonnay/PN/PB
Herkunft	Franciacorta
Produzent	Ca' del Bosco
Vinifikation	Traubenwäsche und -trocknung, Gärung 5 Monate in kleinen Eichenfässern, traditionelle Flaschengärung, Hefelager im Schnitt 48 Monate, Degorgieren ohne Dosage (Dosage Zéro).
Charakter	Franciacorta ohne Dosage mit feiner, anhaltender Perlage und hellem Strohgelb. In der Nase Zitruszeste, gelber Apfel, Birne und weißer Pfirsich, begleitet von Brioche, Nuss und kreidiger Mineralität. Am Gaumen straff und linear, sehr trocken, mit lebendiger Säure, salziger Spannung und cremigem Mousseux der Abgang ist klar und lang. Grundweine aus 49 biologisch zertifizierten Weinbergen, 5 Monate in kleinen Eichenfässern, danach im Schnitt 48 Monate auf der Hefe.
Passt zu	Austern, Sushi, Sashimi, Meeresfrüchte, gegrillter Fisch, Tempura, Ziegenkäse
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2029 geniessen, 6-8°C
Artikel Nr.	09702/20
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2020
Weintyp	Schaumweine