

# Franciacorta Ca' del Bosco

## Cuvée Prestige Extra Brut

### DOCG 75 cl



75 cl

IT - Franciacorta

Ca' del Bosco

Cà del Bosco Cuvée Prestige Extra Brut (Edizione 48) ist ein präziser Franciacorta aus Chardonnay (80,5%) mit Pinot Noir (18%) und Pinot Bianco (1,5%). In der Nase zeigen sich Brioche, Zitrus und gelbe Frucht bis Ananas, dazu feine Apfel- und Orangenschalenanklänge. Am Gaumen wirkt die Perlage sehr fein und anhaltend, die Textur cremig, dabei straff trocken mit balancierter Säure und einem leicht salzigen Zug. Langer, klarer Nachhall.

**Traubensorte**

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco

**Herkunft**

Franciacorta

**Produzent**

Ca' del Bosco

**Vinifikation**

Handlese in kleinen Kisten, Selektion und Vorkühlung (Berry Spa) (Waschen der Traubenbüschel) mit anschliessender Trocknung Pressung und Degorgieren unter Sauerstoffausschluss (patentiertes Verfahren) Gärung/Ausbau der Grundweine in temperaturkontrolliertem Edelstahl, danach Cuvéetierung zweite Gärung in der Flasche, Hefelager ca. 25 Monate Dosage 1,5 g/L (Extra Brut).

**Charakter**

Cà del Bosco Cuvée Prestige Extra Brut (Edizione 48) ist ein präziser Franciacorta aus Chardonnay (80,5%) mit Pinot Noir (18%) und Pinot Bianco (1,5%). In der Nase zeigen sich Brioche, Zitrus und gelbe Frucht bis Ananas, dazu feine Apfel- und Orangenschalenanklänge. Am Gaumen wirkt die Perlage sehr fein und anhaltend, die Textur cremig, dabei straff trocken mit balancierter Säure und einem leicht salzigen Zug. Langer, klarer Nachhall.

**Passt zu**

Meeresfrüchte, Fisch, Sushi, Vorspeisen, helles Fleisch

**Trinkempfehlung**

Jetzt bis 2029 geniessen, 6-8°C

**Artikel Nr.**

09700

**Inhalt**

75 cl

**Weintyp**

Schaumweine