SCHAUMWEINE

Franciacorta Extra Brut DOCG Cuvée Prestige 75 cl

75 cl | IT - Ca del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Edizione 46 Extra Brut DOCG | Ca' del Bosco

Strohgelbe Farbe in der Nase Duft von Pfirsich, Apfel, Zitrone und leichte Briochenoten. Schön cremig und langanhaltend.

Traubensorte	Chardonnay/PN/PB
Herkunft	Ca del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Edizione 46 Extra Brut DOCG
Produzent	Ca' del Bosco
Vinifikation	Die Trauben werden von Hand mit größter Sorgfalt geerntet, sortiert und dann gekühlt. Sie werden dann in einem Beeren-Spa gewaschen, bevor sie getrocknet werden. Dank der sauerstofffreien Pressung oxidieren die Früchte nicht und ihr aromatisches Potenzial bleibt erhalten. Die Gärung findet dann bis zum folgenden März in temperaturgeregelten Edelstahltanks statt. Eine erste Reifung von 7 Monaten ermöglicht es, die faszinierenden Besonderheiten dieses Terroirs voll zum Ausdruck zu bringen. Die Weine werden dann in einem magischen Ritual zu dieser Cuvée verschnitten. Dieser Verschnitt profitiert von einer zusätzlichen Reifung von mindestens 2 Jahren auf der Hefe. Schließlich wird das Degorgieren in einer sauerstofffreien Umgebung durchgeführt, um eine Oxidation zu verhindern und die Zugabe von Schwefel zu vermeiden, um eine Cuvée Prestige von großer Reinheit zu erzeugen.
Charakter	Strohgelbe Farbe in der Nase Duft von Pfirsich, Apfel, Zitrone und leichte Briochenoten. Schön cremig und langanhaltend.
Passt zu	Antipasti; Prosciuto crudo/cotto; Fische und Meeresfrüchte vom Grill; Apéro
Trinkempfehlung	1 - 8 Jahre / 10 - 12°C
Artikel Nr.	09700
Inhalt	75 cl
Weintyp	Schaumweine