SCHAUMWEINE

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