SCHAUMWEINE

# Franciacorta Extra Brut DOCG Cuvée Prestige 75 cl

**CHF 39.90** 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 |