

Franciacorta Brut Rosé DOCG Cuvée Prestige 75 cl



75 cl

8 IT - Ca del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Edizione 46 Rosé DOCG

Ca' del Bosco

Ein Ausnahme-Rosé Franciacorta mit einem saftigen, lebhaften und reichhaltigen Abgang äusserst limitiert.

Traubensorte

Pinot Noir/Chardonnay

2

Herkunft Ca del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Edizione 46 Rosé 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

Ein Ausnahme-Rosé Franciacorta mit einem saftigen, lebhaften und reichhaltigen

Abgang äusserst limitiert.

₩ Passt zu

Käse, Antipasti, Charcuterie

Ä

Trinkempfehlung 1 - 8 Jahre / 10 - 12°C

(<u>#</u>)

Artikel Nr. 09703

 Λ

Inhalt 75 cl

Weintyp Schaumweine