




SCHAUMWEINE


Franciacorta Brut Rosé DOCG

Cuvée Prestige 75 cl



75 cl

 IT - Franciacorta

 Ca' del Bosco

Cà del Bosco Cuvée Prestige Rosé Edizione 46 ist ein sehr trocken dosierter Franciacorta Rosé aus 80% Pinot Nero und 20% Chardonnay. Pinot Noir stammt aus 2021, Chardonnay aus Basis 2021 und Reserve 2020. In der Nase Blutorange, Erdbeere und Himbeere, ergänzt von zarter Floralik. Am Gaumen zeigt sich eine extrem feine, cremige Perlage, straffe Frische und saftige Textur, getragen von klarer, lang ausklingender Linie.



Traubensorte

Pinot Noir, Chardonnay



Herkunft

Franciacorta



Produzent

Ca' del Bosco



Vinifikation

rauben in kleinen Kisten, Selektion und Vorkühlung [Berry Spa] (Waschen/Trocknen der Trauben) Pinot Noir mit kurzer Maischestandzeit 24-36 h ([in rosa]), Vergärung in kleinen Eichenfässern und Stahl Chardonnay als Ganztraubenpressung, getrennte Gärung ca. 7 Monate Reife vor Assemblage zweite Gärung in der Flasche, Ø 30 Monate Hefelager Degorgieren unter Sauerstoffausschluss (patentiertes System) Dosage 0,5 g/L (Extra Brut).



Charakter

Cà del Bosco Cuvée Prestige Rosé Edizione 46 ist ein sehr trocken dosierter Franciacorta Rosé aus 80% Pinot Nero und 20% Chardonnay. Pinot Noir stammt aus 2021, Chardonnay aus Basis 2021 und Reserve 2020. In der Nase Blutorange, Erdbeere und Himbeere, ergänzt von zarter Floralik. Am Gaumen zeigt sich eine extrem feine, cremige Perlage, straffe Frische und saftige Textur, getragen von klarer, lang ausklingender Linie.



Passt zu

Meeresfrüchte, Fisch, Sushi, Sashimi, Austern



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2030 genießen, 6-8°C



Artikel Nr.

09703



Inhalt

75 cl



Weintyp

Schaumweine