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