CUVÉE PRESTIGE ROSÉ EDIZIONE 46 FRANCIACORTA DOCG CA'DEL BOSCO 75CL

Franciacorta DOCG, Cà del Bosco, Lombardei, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Notizen	Zarte und lebendige Aromen von Waldbeeren und Cassis steigen langsam aus dem Glas auf. Es zeigen sich subtile Hefearomen von gebackenem Brot und Croissant. Dahinter Aromen von Bergamotte, Ingwer und süssen Gewürzen. Der Abgang ist saftig, lebhaft, reichhaltig und dicht. Ein Ausnahme-Rosé Franciacorta, äusserst limitiert.
Vinifikation	Die Grundweine stammen aus 15 versch. Weinbergen. Bei der 43 Abfüllung ist der Chardonnay Anteil: 15% Reservewein des Jahres 2017 und 7% der Ernte 2018. Pinot Noir: ausschliesslich Ernte 2018. Nach siebenmonatiger Reifung der Grundweine folgt die Flaschenfüllung wo die zweite Gärung während 30 Monaten erfolgt.
Traubensorten	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Alkohol	12.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 2 Jahr(e) ab 2024

CÀ DEL BOSCO
1965 übersiedelte Annamaria Clementi Zanella mit ihrem Sohn Maurizio in die eindrucksvolle Hügellandschaft der Franciacorta. Nach dem Abitur vertiefte der junge Maurizio sein önologisches Wissen an den Universitäten von Beaune und Bordeaux. Nach seiner Rückkehr hat er das Familiengut modernisiert und ausgebaut und produzierte von nun an Weine und Schaumweine von Weltklasse und Prestige. Gambero Rosso, die führende italienische Weinpublikation, hat Cà del Bosco mit dem Titel 'Winery of the Year 2003' ausgezeichnet. Des Weiteren ist es Maurizio Zanella gelungen, bereits unzählige Male ihre Auszeichnung 'tre bicchieri' sowohl für seine Schaum- und Stillweine zu erhalten.

http://www.cadelbosco.com