

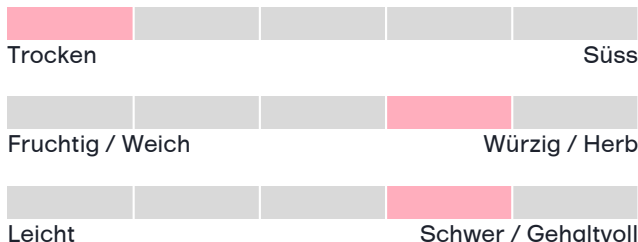


CHARDONNAY



Curtefranca DOC, Cà del Bosco, Lombardei, Italien

Geschmack



Jahrgang

2015

Notizen

Intensive goldgelbe Farbe; reichhaltiger Duft, mit Nuancen von reifen Früchten, von Vanille- und Röstaromen; im Mund reiche Struktur, von grosser Feinheit und Weichheit; braucht den Vergleich mit den grossen Chardonnays der Welt nicht zu scheuen. Der Gambero Rosso hat Ca' del Bosco bislang mit 32 „trebicchieri“ Weinen ausgezeichnet und führt das Weingut in seiner ewigen Bestenliste auf Platz drei der Stillweine und Platz 1 der Schaumweine.

Vinifikation

8 Monate Ausbau im Holzfass, danach Verfeinerung in der Flasche während 17 Monaten.

Traubensorten

100% Chardonnay

Alkohol

13 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 10 Jahr(e) ab 2020

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>