CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI FRANCIACORTA BRUT DOCG CÀ DEL BOSCO



Franciacorta DOCG, Cà del Bosco, Lombardei, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2011
Notizen	Franciacorta, der hochstehenste Schaumwein Italiens und einer der edelsten Schaumweine der Welt. Strohgelb; Duft zu Beginn von frischen Blumen, danach reifem Obst, Apfel und Aprikosenkonfitüre; am Gaumen Vanille, Haselnuss und Röstaromen, sehr gehaltvoll, harmonisch und elegant. Die Perlage ist sehr fein und gleichmässig. Ein grossartiger Schaumwein im Stil eines edlen Jahrgang-Champagners.
Begleitend zu	Ideal zum Aperitif und Fisch
Vinifikation	Die Trauben werden strengstens selektioniert. Die Grundweine werden in kleinen Eichenfässern vergoren und stehen für 6 Monate in Kontakt mit den Feinhefen. Danach folgt die zweite Gärung in der Flasche, welche im Durchschnitt etwa acht Jahre dauert!
Traubensorten	55% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 20% Pinot Noir
Alkohol	13 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 14 Jahr(e) ab 2021
Auszeichnungen / Bewertungen	Gambero Rosso 3/3 Bicchieri

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