



Produktinformation

Chardonnay Curtefranca DOC 2016 (1,5lt.) - Ca del Bosco

Art-Nr.: w7a / Marke: [Ca del Bosco S.r.l. - Via Albano Zanella 13 - IT-25030 Erbusco](#)



Ca'del Bosco

169,00EUR / Flasche

Grundpreis: 112,67EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Inhalt: 1,5lt.

Jahrgang: 2016

Bezeichnung Curtefranca Bianco D.O.C.

Rebsorte Chardonnay 100%.

Weinberge der Herkunft

Sechs vor durchschnittlich 31 Jahren gepflanzte Chardonnay-Weinberge in den Gemeinden Erbusco und Corte Franca.



Produktinformation

Erntezeit
Letzte zehn Tage im August 2016.

Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar

6.500 Kilogramm Trauben, das entspricht 3.700 Litern Wein (Must-to-Fruit-Verhältnis 57%).

Weinbereitung

Ca 'del Bosco Chardonnay verkörpert die Berufung des Territoriums, die Nuancen der Sorte herauszuholen, und die Fähigkeit des Winzers, sie in einen großartigen Wein zu verwandeln. Es wird aus sorgfältig ausgewählten Trauben gewonnen, die in voller Übereinstimmung mit dem Metodo Ca 'del Bosco gekonnt vinifiziert wurden. Trauben aus sechs Weinbergen werden in kleinen Kisten gepflückt und dann sortiert und gekühlt. Jedes Bündel wird von erfahrenen Mitarbeiter ausgewählt, bevor Sie unser „Berry Spa“ besuchen, ein exklusives Luftblasen-Bündelwaschsystem, das drei Einweichbottiche und einen Trockentunnel umfasst. Nach dem Pressen in Abwesenheit von Sauerstoff wird nur der beste Most aus der ersten Fraktion zur alkoholischen Gärung in kleine Eichenfässer aus ausgewähltem Holz überführt, das drei Jahre lang gewürzt wurde. Der Wein bleibt noch zehn Monate auf seiner eigenen Hefe. Während dieser Zeit ist die malolaktische Gärung abgeschlossen.

„Bâtonnage“ oder Hefe-Rühren wird jede Woche durchgeführt, um den Wein auf einen Höhepunkt der Harmonie in der Nase und der Komplexität am Gaumen zu bringen. Später werden die verschiedenen Pakete gemischt und der Wein wird auf natürliche Weise durch Schwerkraft abgefüllt. Innovative Abfüllsysteme stellen sicher, dass der Wein keinem oxidativen Stress oder Störungen ausgesetzt ist und keine weiteren Sulfite zugesetzt werden.

Integrität und Gesundheit sind garantiert. Schließlich erhält jede Flasche eine individuelle Kennzeichnung, um ihre Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Daten bei der Abfüllung

Alkohol 13% Vol.;

pH 3,24;

Gesamtsäure 4,80 Gramm / Liter;

Flüchtige Säure 0,31 Gramm / Liter.

Sulfite

Gesamtschwefeldioxid weniger als 58 Milligramm / Liter (gesetzliche Höchstgrenze: 200 Milligramm / Liter).

Anbaugebiet: Italien

Region: Lombardei

Allergienhinweis: Enthält Sulfite