



Produktinformation

Franciacorta Satèn Millesimato 2018 DOCG - Ca del Bosco

Art-Nr.: w13 / Marke: [Ca del Bosco S.r.l. - Via Albano Zanella 13 - IT-25030 Erbusco](#)



58,90EUR / Flasche

Grundpreis: 78,53EUR / 1L

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

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang 2018

Vintage Kollektion Satèn 2018

Bezeichnung

Franciacorta Satèn Millesimato.

Rebsorten

Chardonnay 85%, Weißburgunder 15%.

Weinberge der Herkunft

13 Chardonnay-Weinberge, die vor durchschnittlich 32 Jahren gepflanzt wurden und in den Gemeinden Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca und Passirano.

2 Weißburgunder-Weinberge, die im Durchschnitt vor 29 Jahren gepflanzt wurden und in der Gemeinde Passirano.



Produktinformation

Weinlese 2018:

Der Winter hatte ein sehr kaltes Finale: Der Februar brachte etwas Schnee und Temperaturen von bis zu -7°C. Zu Beginn des Frühjahrs blieb das Wetter kühl und feucht und verzögerte den Austrieb um etwa zehn Tage im Vergleich zur Norm. Ab Mitte April begünstigte ein abnormaler Temperaturanstieg eine reiche Blütenbefruchtung. Mit Mai kehrte jedoch der Regen zurück. Erst ab dem 15. Juli setzte der Sommer einsetzte. Das sonnige Wetter hielt bis zum 25. August an, wobei die Temperaturen über dem über dem Durchschnitt und fast mit glühender Hitze im August. Die lang ersehnten Sommerschauer setzten in den letzten zehn Tagen des Monats ein und deckten den Wasserbedarf der Reben. Die Weinlese begann am 13. August und erbrachte eine sehr großzügige Ernte, die durch Ausdünnung sorgfältig verwaltet wurde.

Ausdünnung, mit schönen, gesunden Trauben von perfekter Reife.

Weinbereitung

Die Franciacorta Vintage Collection wird aus sorgfältig ausgewählten Trauben gewonnen, die fachmännisch unter Einhaltung des Metodo Ca' del Bosco vinifiziert. Sobald die Trauben reif sind, werden die Trauben in kleinen Kisten geerntet, sortiert und gekühlt. Jede Traube wird von erfahrenen Augen ausgewählt, bevor sie unser "Beerenbad" besuchen, ein exklusives Wasch- und Sprühanlage mit drei Einweichbecken und einem Trockentunnel. Nach dem Zerkleinern

gären alle Moste für die Grundweine unter Ausschluss von Sauerstoff in kleinen Eichenfässern. Barrique

Der Ausbau im Fass dauert nur 5 Monate, um ein Maximum an aromatischer Komplexität und

Ausdruckskraft zu entlocken, ohne die Eleganz zu beeinträchtigen.

7 Monate nach der Ernte ist es an der Zeit, die Cuvée zu kreieren. Die Vintage Collection Satèn 2018 wird aus einer geschickten Mischung von 15 Chardonnay- und Pinot Blanc-Grundweinen gewonnen. Es wird weniger Zucker zugesetzt als bei anderen Franciacortas, was dem Wein ein cremiges Mundgefühl und ein besonders weiches, elegantes sensorisches Profil, das durch die Reifung in der Flasche noch verstärkt wird. Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit einem einzigartigen System, das von Ca'del Bosco. Das Verfahren vermeidet oxidativen Stress. Dadurch werden die Franciacortas von Ca' del Bosco reiner, ansprechender und länger haltbar. Und schließlich, wird jede Flasche mit einer individuellen Kennzeichnung versehen, um ihre Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Tirage

Mai 2019.

Reifung auf der Hefe

Durchschnittlich 48 Monate lang.

Dosage beim Degorgieren

Äquivalent zu 0,5 Gramm Zucker pro Liter - "Brut".

Analytische Daten bei der Degorgierung

Alkohol 12,5% Vol.; pH-Wert 3,01; Gesamtsäuregehalt 6,50 Gramm/Liter;

Flüchtige Säure 0,28 g/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxid weniger als 55 Milligramm/Liter

(gesetzlicher Höchstwert: 185 Milligramm/Liter).

Inhalt: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Lombardei

Allergenhinweis: Enthält Sulfite