



Produktinformation

Franciacorta Extra brut Cuvée Prestige Rosé - Ca del Bosco

Art-Nr.: 504r / Marke: [Ca del Bosco S.r.l. - Via Albano Zanella 13 - IT-25030 Erbusco](#)




Ca'delBosco

48,95EUR / Flasche

Grundpreis: 65,27EUR / 1L

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

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Rebsorten

Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%.

Weinberge der Herkunft

11 Pinot Noir-Weinberge, die vor durchschnittlich 32 Jahren gepflanzt wurden und sich in den Gemeinden Erbusco, Adro und Passirano.

7 Chardonnay-Weinberge, die im Durchschnitt vor 27 Jahren gepflanzt wurden und sich in den Gemeinden Erbusco, Cazzago San Martino, Iseo und Passirano.

Blend

Pinot Noir: ausschließlich aus Weinen, die im Erntejahr 2020 erzeugt wurden.

Chardonnay: zu gleichen Teilen aus Reserveweinen des Jahres 2019 und Grundweinen des Jahres 2020.



Produktinformation

Weinbereitung

Die Cuvée Prestige Rosé wird durch die getrennte Gärung von Pinot Noir und Chardonnay-Trauben. Sobald die Trauben in kleinen Kisten geerntet sind, werden sie sortiert und gekühlt. Jede Traube wird von erfahrenen Augen ausgewählt, bevor sie unser "Beerenbad" besucht, ein exklusives System zum Waschen und Besprühen der Trauben, das aus drei Einweichbecken und einem Trocknungstunnel besteht. Die Pinot Noir-Trauben werden über den Bottich transportiert, wo die Beeren von den Stielen getrennt werden und durch die Schwerkraft nach unten fallen. Die Mazeration mit kurzem Hautkontakt dauert 24-36 Stunden, gerade genug, um die besondere zartrosa Farbe zu erhalten, die den Francicorta Rosé zu einem unverwechselbaren Wein in der Flasche macht. Später wird der Most von den Schalen getrennt und in kleinen Eichenfässern undahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Die Chardonnay Trauben werden auf traditionelle Weise durch Pressen der ganzen Traube vinifiziert. Die besten Fraktionen des Mostes gären getrennt in Bottichen. Nach 7-monatiger Reifung erfolgt das magische Ritual des Verschnitt der Cuvée aus den Weinen Pinot Noir und Chardonnay durchgeführt. Die Cuvée wird dann in Flaschen abgefüllt und durchschnittlich 30 Monate auf der Hefe in unterirdischen Kellern bei einer konstanten Temperatur von 12°C gelagert. Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit einem einzigartigen, von Ca' del Bosco entwickelten und patentierten System. Das Verfahren vermeidet oxidativen Stress oder die Notwendigkeit zusätzlicher Sulfite, wodurch Ca' del Bosco Franciacortas reiner, ansprechender und länger haltbar ist.

Inhalt: 0,75lt.

Alkohol: 12,5% Vol.

Anbaugebiet: Italien

Region: Lombardei

Allergienhinweis: Enthält Sulfite