FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT



Franciacorta DOCG, Cà del Bosco, Lombardei, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Notizen	Strohgelbe Farbe; in der Nase Duft von Pfirsich, Apfel, Zitrone und leichte Briochenoten; am Gaumen ein feine und lang andauernde Perlage; der Auftritt trocken, weich und delikat mit ausgewogener Säure. Schöne Cremigkeit und tolle Länge.
Begleitend zu	Passt eigentlich immer. Sowohl als Aperitif, zu herzhaften Vorspeissen, Meeresfrüchten aber auch zu hellem gebratenem Fleisch.
Vinifikation	Die Grundweine stammen aus über 130 verschiedenen Weinbergen, welche separat vinifiziert wurden. Die 2. Gärung (Flaschengärung) dauert 28 Monate.
Traubensorten	75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Bianco
Alkohol	12.5 %
Format	150 cl
Lagerbar	Min. 4 Jahr(e) ab 2021
Auszeichnungen / Bewertungen	James Suckling 92/100 Punkte

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