



Curtefranca - Ca' Del Bosco

Omschrijving

Chardonnay is de beroemdste van de internationale druivenrassen die over de hele wereld worden verbouwd, vanwege zijn vermogen om zich ten volle te uiten in een breed scala aan terroirs en tegelijkertijd de kenmerken te behouden die hem herkenbaar maken. De kwaliteiten van het land van Ca' del Bosco zijn alles wat een Chardonnay zich maar kan wensen. Sinds 1983, het eerste jaar dat hij werd geproduceerd, heeft deze 100% pure Chardonnay zijn uitmuntende topkwaliteit volledig tot uitdrukking gebracht. Met als doel de identiteit te versterken. 13,4%



Meer informatie

Producent	Ca' Del Bosco
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Wijnen / Wijnhuizen / Witte wijn / Italië /
Herkomst	Italië
Regio	Franciacorta
Druiven	100% chardonnay
Volume	0.75
Rijping	42 maanden op eiken vaten
Foodpairing	Lekker bij vis in saus, kreeft, zeetong,...

Domein-info

Ca'del Bosco betekent 'huis in het bos'. Aan het roer, de gepassioneerde Maurizio Zanella. In de omgeving van Franciacorta, tussen Brescia en Bergamo, bij het meer van Iseo, wordt deze traditionele mousserende wijn gemaakt. De bergen en het meer hebben een gunstige invloed op de wijn. De oogst gebeurt volledig met de hand gedurende de laatste 10 dagen van augustus en de eerste 10 dagen van september. Alcoholische fermentatie in roestvrijstalen vaten onder gecontroleerde temperaturen, waar de wijn tot maart blijft rusten. Deze zeven maanden rijping zijn nodig om de wijn te klaren, te laten ouderen en deze het karakter van de terroir te geven. Er wordt zorgvuldig een blend samengesteld van reserve wijnen uit de beste jaargangen, waarna de wijn nog eens 25 maanden "sur lie" rijpt. De dosage bedraagt 4 gram suiker per liter. Ca' del Bosco heeft patent op een uniek systeem om degorgement uit te voeren waardoor zeer elegante, internationale gewaardeerde wijn ontstaat.