



## Ca'del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta

### Omschrijving

Dit is dé best verkochte en tevens de meest populaire mousserende wijn van Italië. Deze Brut Cuvée Prestige wordt van de beste jaargangen gemaakt. Op dezelfde manier als Champagne, van de druiven Chardonnay, Pinot blanc en Pinot noir. In de DOCG Franciacorta in Lombardije maken ze mousserende wijn net zoals in Champagne: op eenzelfde bodem met dezelfde druivenrassen. Ca'del Bosco is hier een van de producenten. Prachtig goudgeel van kleur. In het glas een mooie mousse met aroma's van rijpe perzik, toast en gele appel met een vleugje mineraliteit. Heerlijk rond en rijk in de mond. Aroma's van rijpe appel en een mooi bittertje op het einde. Dit is genieten...zoals bij een prachtige Champagne.



### Meer informatie

|                |                                                                                     |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Producent      | Ca'del Bosco                                                                        |
| Biologisch     | Nee                                                                                 |
| Type/Categorie | Bubbels / Italië /                                                                  |
| Herkomst       | Italië                                                                              |
| Regio          | Lombardije, Franciacorta DOCG                                                       |
| Druiven        | 75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco & 15% Pinot Nero                                   |
| Volume         | 75cl                                                                                |
| Rijping        | 25 maanden sur lie                                                                  |
| Foodpairing    | Aperitief, bij feestelijke gelegenheden, bij oesters of toast met gerookte zalm,... |

#### 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.