DRINKS.

Ca'del Bosco Franciacorta Extra Brut Edizione 47 Cuvée Prestige 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79977647
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Lombardie
Embouteilleur	Ca'del Bosco, Via Albano Zanella 13, 25030 Erbusco, Italie
Marque	Ca'del Bosco
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	25 mois
Dégustation	sec mais néanmoins fruité avec des pêches mûres, des pommes, des fleurs ainsi qu'une acidité rafraîchissante.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	à partir de 82% de Chardonnay, 16,5% de Pinot Nero et 1,5% de Pinot Bianco
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	6-8 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro

Description

En 1964, la mère de Maurizio Zanella a acheté un terrain à Franciacorta, une région viticole encore jeune de la Lombardie avec un statut DOC, et l'a fait planter peu de temps après avec des vignes. Moins de dix ans plus tard, les premiers vins blancs, rouges et mousseux étaient commercialisés sous le nom de Ca'del Bosco. Maurizio a progressivement développé l'entreprise avec l'aide d'André Dubois, un maître de chai expérimenté, et a mis en œuvre de nouvelles technologies. L'année 2007 marqua un tournant avec la création de la Cuvée Prestige. Le Brut sans millésime (ou "Multi Vintage Brut") est aujourd'hui l'une des sorties les plus réussies de la région de Franciacorta. Le vin mousseux est composé de raisins des cépages Chardonnay, Pinot Nero et Pinot Bianco, provenant de près de 190 parcelles. Les vignes ont un âge relativement élevé, de 20 à 30 ans en moyenne, ce qui se traduit par une qualité exceptionnelle. Après les vendanges en Août, les raisins sont transformés dans le propre "Beeren Spa". Les vins de base résultant de la fermentation restent ensuite dans les cuves en acier jusqu'au mois de Mars suivant, avant d'être assemblés à environ 20% avec des vins de réserve. L'Edizione 45 est un assemblage de 68% de vins vintage (millésime 2020) et de 32% de vins de réserve (millésimes 2018 et 2019). L'élevage sur lies qui s'ensuit dure en moyenne 25 mois. Lors du dégorgement, on ajoute au vin mousseux un dosage très faible de 1g de sucre par litre, ce qui explique la classification de la cuvée Prestige en "Extra Brut".