

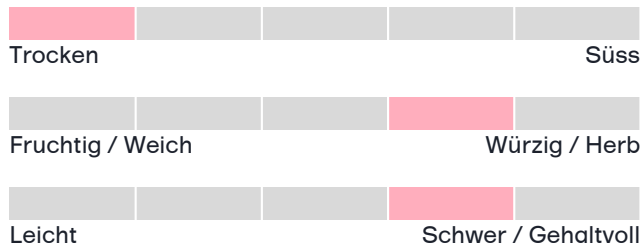


VINTAGE COLLECTION DOSAGE ZERO FRANCIACORTA DOCG CA' DEL BOSCO



Franciacorta DOCG, Cà del Bosco, Lombardei, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Die Perlage ist sehr fein und lang andauernd; strohgelb; Duft von Pfirsich, Apfel, Aprikose und Vanille; im Munde reich und samtig, nicht zu trocken mit angenehmem Bittermandelton.

Begleitend zu

Ideal zum Aperitif und Fisch

Vinifikation

Erste Gärung im Stahltank. Zweite Gärung während 48 Mt. in der Flasche.

Traubensorten

55% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 15% Pinot Bianco

Alkohol

12.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 10 Jahr(e) ab 2023

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>