ACQUISTATO IL .....

Ca' del Bosco Franciacorta Extra Brut Rosé "Cuvée Prestige Edizione 48" Magnum

Complessità intrigante



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Lombardia

Uve Pinot Nero 64%, Chardonnay 36%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione La Cuvée Prestige Rosé nasce dalla vinificazione separata di uve Pinot Nero e Chardonnay. Tutte le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono classificate e raffreddate. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare di esclusive “terme degli acini”. Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un tunnel di asciugatura. Le uve Pinot Nero, una volta trasportate sopra il tino, vengono separate dai raspi e gli acini cadono al loro interno, dall’alto, per gravità. La macerazione “in rosa” viene condotta per 24-36 ore: soltanto poche ore per “cogliere l’attimo”, per ottenere cioè quella particolare e delicata sfumatura di colore rosa che contraddistingue il Franciacorta Rosé in bottiglia. In seguito il mosto, separato dalle bucce, fermenta in piccole botti e in tini d’acciaio a temperatura controllata. Le uve Chardonnay vengono vinificate in modo tradizionale, con pressatura dei grappoli interi. Le migliori frazioni di mosto fermentano in tini, separatamente. Dopo 7 mesi di affinamento si procede al “rito magico” della creazione della cuvée, assemblando i vini di Pinot Nero e Chardonnay. La cuvée così ottenuta viene imbottigliata e affinata sui lieviti in cantine interrate, alla temperatura costante di 12°C, per un periodo medio di 30 mesi. Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca’ del Bosco. Questo evita shock ossidativi, ulteriori aggiunte di solfiti e rende i nostri Franciacorta più puri, più gradevoli e più longevi.

Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco per garantirne la tracciabilità.

Sensazioni

Ca' del Bosco Cuvée Prestige Rosé Edizione 48 racconta il Franciacorta attraverso precisione, eleganza e una cura quasi sartoriale. Nasce da Pinot Nero 64% e Chardonnay 36%, provenienti esclusivamente dalla vendemmia 2023 e da vigneti selezionati della Franciacorta. Un'annata dai forti contrasti climatici, capace di regalare uve caratterizzate da freschezza e concentrazione, poi riunite in una cuvée dal carattere deciso. La lavorazione segue il metodo rigoroso che distingue Ca' del Bosco: raccolta manuale, selezione accurata dei grappoli e le esclusive "terme degli acini". Il Pinot Nero affronta una delicata macerazione in rosa di 24-36 ore, studiata per ottenere la raffinata tonalità che identifica questo Franciacorta Rosé. Dopo sette mesi di affinamento, Pinot Nero e Chardonnay si incontrano nell'assemblaggio definitivo, prima della lunga permanenza in bottiglia. Seguono infatti circa 24 mesi sui lieviti nelle cantine interrate della Maison, mantenute alla temperatura costante di 12 °C. Anche la sboccatura racconta la ricerca della perfezione: avviene in assenza di ossigeno grazie a un sistema brevettato da Ca' del Bosco, pensato per preservare purezza e longevità. Con appena 0,5 g/l di zuccheri, è un Extra Brut essenziale e rigoroso, espressione autentica dello stile Ca' del Bosco.

Scrivi Ca' del Bosco e leggi Franciacorta. Perché questa casa spumantistica appartiene nell'immaginario collettivo, al ristretto giro di aziende di eccellenza, capace di produrre ogni anno vini di alto livello, simbolo di "made in Italy" in tutto il mondo. La sua storia, questo non tutti lo sanno, inizia verso la metà degli anni '60, quando Annamaria Clementi acquista ad Erbusco una piccola casa di campagna chiamata localmente Ca' del bosc. Pochi anni dopo, suo figlio Maurizio, di ritorno da un viaggio in Champagne, ebbe la brillante intuizione di trasformare quella piccola dimora di campagna in una delle più moderne avanzate cantine del territorio. Oggi Maurizio Zanella può contare su un ampio patrimonio di vigneti, suddivisi in ben 8 diversi comuni della Franciacorta. La cantina, invece, è moderna e iper tecnologica, con diverse opere d'arte e di scultura che fanno bella mostra di sé tra fermentini e presse. Gli spumanti Ca' del Bosco sono oggi identificati con quello stile e quella personalità. Vini unici ed esuberanti, premiati dalla critica enologica più severa in ogni parte del mondo.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821