ACQUISTATO IL .....

"Selva della Tesa" Sebino Chardonnay IGT 2020 2020



Elegante e complesso

Il Selva della Tesa 2019 di Ca' del Bosco rappresenta l'eccellenza nella produzione di Chardonnay, frutto di una stagione viticola dal carattere unico. L'annata 2019 è stata segnata da un inverno mite con scarse precipitazioni, anticipando la primavera e portando a un netto cambio climatico con piogge significative fino a metà maggio, influenzando negativamente la fioritura. Queste condizioni hanno generato grappoli più piccoli e spargoli, con una resa per ettaro limitata a 6.000 kg di uva. Il clima secco di giugno, uno dei più aridi degli ultimi vent'anni, seguito da un agosto salvifico con piogge opportune, ha permesso un'ottima maturazione delle uve, con una raccolta iniziata il 27 agosto. Questa annata si distingue per la sua limitata produzione ma elevata qualità, con una resa in vino del 57%, simbolo dell'impegno di Ca' del Bosco nella ricerca della perfezione. Selva della Tesa 2019 è una testimonianza di come le sfide climatiche possano essere trasformate in opportunità per creare vini di eccezionale concentrazione aromatica e complessità, destinati ad affascinare gli intenditori e gli appassionati di vino più esigenti.

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.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di pesce

Vinificazione Il Selva della Tesa 2019 di Ca' del Bosco è il risultato di una selezione accurata di uve da 8 vigne scelte, raccolte manualmente e sottoposte a un innovativo processo di lavaggio e idromassaggio tramite "terme degli acini". Dopo la selezione e il raffreddamento, i grappoli vengono pigiati in assenza di ossigeno, e solo il miglior mosto fermenta in piccole botti di rovere per 9 mesi, compiendo anche la fermentazione malolattica e arricchendosi di complessità con il "batonnage" settimanale. Assemblato e imbottigliato per gravità, il vino mantiene la sua integrità senza shock ossidativi o aggiunta di solfiti, garantendo qualità e tracciabilità unica.

Sensazioni Al naso, offre un bouquet intenso di frutti maturi, come pesca e melone, arricchito da sfumature di vaniglia e tostatura dovute all'elevazione in botti di rovere. In bocca, la struttura è robusta ma equilibrata, con un'eccellente freschezza che bilancia la sua cremosità e conduce verso un finale lungo e persistente. La sua complessità aromatica e la finezza olfattiva ne fanno un esemplare di grande armonia, ideale per esaltare piatti raffinati o da gustare come vino da meditazione.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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