ACQUISTATO IL .....

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



Mitica Cuvée Prestige

Se Ca' del Bosco può essere considerato il simbolo stesso della Franciacorta, buona parte del merito va riconosciuto alla sua etichetta più conosciuta, la mitica Cuvée Prestige Extra Brut. Con la sua bottiglia trasparente e l'etichetta caratterizzata da una forma sinuosa, questa bollicina rappresenta un vero e proprio punto di riferimento per la tipologia. Apprezzata in modo trasversale da appassionati e professionisti, questo Franciacorta DOCG nasce da una accurata selezione in campagna delle migliori uve di Chardonnay, in netta prevalenza, con un'aggiunta di Pinot Nero e giusto una punta di Pinot Bianco. Le uve sono vinificate separatamente e la fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio termocondizionati, dove i vini rimangono fino al marzo successivo. Quindi i vini d'annata vengono assemblati a quelli di riserva conservati dalle migliori annate, e si procede con l'imbottigliamento e la delicata fase di presa di spuma. L'affinamento si protrae per circa 25 mesi, dopodiché si procede con la sboccatura che, in questo caso, avviene in assenza di ossigeno, grazie a un sistema unico ideato e brevettato proprio da Ca' del Bosco. A quel punto ogni bottiglia viene marcata in modo univoco per garantirne la completa tracciabilità. Alla vista questo Franciacorta si presenta di un prestigioso giallo paglierino luminoso, solcato da bollicine fini e persistenti. Al naso libera delicatamente, e progressivamente, timidi e fragranti sentori di agrumi, mela, pesca bianca e frutta esotica. Il tutto impreziosito da ricordi di pasticceria e di di frutta secca. Il gusto, vivace e guizzante, invoglia la beva in virtù della sua irresistibile freschezza, vibrante e ben dosata. Il finale, invece, è gradevole e fruttato.

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 spumante
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 80.5%, Pinot Bianco 1.5%, Pinot Nero 18%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero sono vinificate separatamente. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio termocondizionati, dove i vini rimangono fino al marzo successivo. Seguono sette mesi di affinamento necessari al vino per illimpidirsi, maturare e fare emergere il carattere delle vigne di origine. I vini vengono assemblati alle riserve delle migliori annate (almeno il 20%). L'affinamento sui lieviti è mediamente di 25 mesi. La sboccatura avviene in assenza di ossigeno utilizzando un sistema unico ideato e brevettato da Ca' del Bosco, che evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti. Ogni bottiglia è marcata in modo univoco per garantirne la tracciabilità.
Sensazioni	Alla vista con un prestigioso manto giallo paglierino luminoso, solcato da bollicine fini e persistenti. All'olfatto libera delicatamente e progressivamente timidi e fragranti sentori di agrumi, mela, pesca bianca e frutta esotica, arricchiti da ricordi di pasticceria, echi di frutta secca e scie minerali. Il gusto, vivace e guizzante, invoglia la beva in virtù della sua irresistibile freschezza, vibrante e ben dosata. La beva risulta quindi snella e invitante e si distende fino ad un gradevole finale fruttato.

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