ACQUISTATO IL .....

Ca' del Bosco Franciacorta Dosaggio Zero "Vintage Collection" 2021



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dosaggio zero
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 80%, Pinot Bianco 4%, Pinot Nero 16%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Fermenta in piccole botti di rovere e affina sui lieviti per 48 mesi, senza aggiunta di liqueur d'expedition. Ogni fase, dalla raccolta alla tappatura, avviene in assenza di ossigeno per preservare purezza e freschezza.
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante con perlage finissimo e continuo. Al naso è elegante e complesso, con sentori di frutta matura, agrumi, note tostate e sfumature minerali. In bocca è secco, vibrante e strutturato, con bollicine fini, freschezza agrumata e lunga persistenza.

Senza compromessi

Un vino senza compromessi, che piace proprio per la sua capacità di esprime la purezza del suo territorio e l'eccellenza della tecnica di vinificazione. Stiamo parlando, ovviamente, del Ca' del Bosco Franciacorta DOCG Vintage Collection Dosage Zéro, figlio della verde Lombardia. Tra le colline della Franciacorta, rinomate per la produzione di spumanti di alta qualità, grazie al loro microclima favorevole e ai terreni morenici, si coltivano uve dalle caratteristiche uniche. Il Franciacorta DOCG, è quasi superfluo ricordarlo, è la prima denominazione italiana dedicata esclusivamente a spumanti prodotti con il Metodo Classico. E la versione Dosage Zéro si distingue per l'assenza di zuccheri aggiunti dopo la sboccatura, esaltando la freschezza e la mineralità del vino. Vintage Collection Dosage Zéro di Ca' del Bosco è ottenuto da un assemblaggio di 80% Chardonnay, 4% Pinot Bianco e 16% Pinot Nero, provenienti da 49 vigne biologiche certificate. Dopo una rigorosa selezione, i grappoli vengono lavati e asciugati. Segue una fermentazione di 5 mesi in botti di rovere dei vini base, e un affinamento sui lieviti di 48 mesi in bottiglia. Il successivo dégorgement avviene in assenza di ossigeno, garantendo purezza e longevità al prodotto. Il risultato? Un calice caratterizzato da un colore giallo paglierino intenso con un perlage fine e persistente. Al naso risulta elegante, con sentori di mela, agrumi, nocciola e pane appena sfornato . In bocca, invece è secco, complesso e ben strutturato, con una piacevole nota amarognola sul finale. Perfetto fin dal rito dell'aperitivo, si abbina bene a piatti di pesce delicati, sushi, carpacci, tartare e formaggi a pasta molle.

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.

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