ACQUISTATO IL .....

Ca' del Bosco Franciacorta Extra Brut "Vintage Collection" 2021



Purezza e potenza

Ca' del Bosco firma questo ennesimo gioiello. Stiamo parlando del Franciacorta DOCG Vintage Collection Extra Brut. Un vino a suo modo estremo, dove - per usare uno slogan a effetto - la purezza incontra la potenza. Ma ancora una volta procediamo con ordine. La terra di origine è il cuore (verde) della Lombardia, tra le dolci colline della Franciacorta. E' qui che nasce il Vintage Collection Extra Brut, grazie a un microclima favorevole e ai terreni morenici che conferiscono alle uve caratteristiche uniche, permettendo la creazione di vini complessi e longevi. La versione Extra Brut si distingue per un dosaggio zuccherino molto basso che esalta la freschezza e la mineralità del vino. Nello specifico il Vintage Collection Extra Brut di Ca' del Bosco è ottenuto da un assemblaggio di 68% Chardonnay, 3% Pinot Bianco e 29% Pinot Nero, provenienti da 43 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 lungo affinamento sui lieviti per 48 mesi che gli permette di sviluppare complessità e finezza. In ultimo il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, garantendo purezza e finezza al vino finito. Una volta stappato, nel calice si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage fine e persistente. Al naso è estremamente elegante, con sentori di pesca, agrumi, nocciola tostata, caffè e biscotto al burro. In bocca è fresco, ben strutturato e sapido, con un finale lungo e leggermente agrumato. Grazie alla sua struttura e al lungo affinamento sui lieviti, il Vintage Collection Extra Brut ha una buona capacità di invecchiamento. Già oggi, però, si rivela perfetto come aperitivo e si abbina bene a piatti di pesce delicati, come sushi, carpacci e tartare. La sua eleganza, infine, lo rende compagno ideale di risotti a base di pesce o verdure.

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 eccellenti. Ai miei tanti amici che mi chiedono, più spesso in questi periodi di [illegible], consiglio sempre un Ca' del Bosco.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 68%, Pinot Bianco 3%, Pinot Nero 29%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo un'accurata selezione manuale, i grappoli subiscono un lavaggio e asciugatura esclusivi, seguiti da fermentazione in piccole botti di rovere per 5 mesi. Il vino affina poi sui lieviti per 48 mesi, con sboccatura in assenza di ossigeno per preservare purezza e longevità
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Al naso: intensa complessa, con sentori di pesca, agrumi, nocciola tostata, caffè e biscotto al burro che si fondono a sentori di pane fresco, frutta secca e una delicata mineralità. In bocca: Fresco e cremoso, con bollicine eleganti, acidità equilibrata e lunga persistenza aromatica.

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