ACQUISTATO IL .....

Ca' del Bosco Franciacorta Saten "Vintage Collection" 2022020

La seta incontra le bollicine

Ca' del Bosco è un'azienda che non ha certo bisogno di presentazioni. Né i suoi Franciacorta DOCG hanno bisogno di troppe parole per essere descritti. Ogni buon appassionato e sommelier li ha assaggiati almeno una volta nella vita. Non fa eccezione questo Vintage Collection Satèn, un abbraccio di eleganza e morbidezza. Ma procediamo con ordine. Nasce nel cuore verde della Lombardia, tra le dolci colline che circondano le zona di Brescia e del lago d'Iseo. Il Franciacorta DOCG Vintage Collection Satèn di Ca' del Bosco è prodotto esclusivamente con uve bianche e rappresenta una delle espressioni più eleganti del Metodo Classico italiano. Questa tipologia, in particolare, esclusiva della denominazione Franciacorta DOCG, è caratterizzata da una pressione inferiore a 5 atmosfere. Questo dona al vino una spuma più cremosa e una sensazione al palato più vellutata. Il Vintage Collection Satèn di Ca' del Bosco è ottenuto da un assemblaggio di 85% Chardonnay e 15% Pinot Bianco, provenienti da 30 vigne biologiche certificate . Dopo una rigorosa selezione, i grappoli vengono lavati e asciugati. Segue una lenta fermentazione di 5 mesi in botti di rovere delle basi. Il vino poi affina sui lieviti per 48 mesi, sviluppando complessità e finezza. Mentre il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, garantendo purezza e longevità. Colore giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage fine e persistente, al naso rivela sentori di pesca, ananas, agrumi, fiori di acacia e note di pasticceria. In bocca è cremoso - giustamente - fresco e sapido, con un finale lungo e leggermente agrumato. Perfetto come aperitivo, si abbina splendidamente a piatti di pesce delicati, sushi, carpacci, tartare e formaggi freschi.

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 brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve Chardonnay (85%) e Pinot Bianco (15%), raccolte manualmente da 30 vigne biologiche certificate, vengono selezionate e sottoposte a un esclusivo lavaggio e asciugatura. Dopo la pigiatura in assenza di ossigeno, i mosti fermentano per 5 mesi in piccole botti di rovere, seguiti da un affinamento sui lieviti di 48 mesi. Il dégorgement avviene senza contatto con l'ossigeno, preservando la purezza e la longevità del vino.
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Al naso: Note di mela limoncella, nespola e mandorla verde, accompagnate da lievi sentori di lievito e vaniglia. In bocca: Fresco e cremoso, con bollicine eleganti, acidità equilibrata e lunga persistenza aromatica.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821