

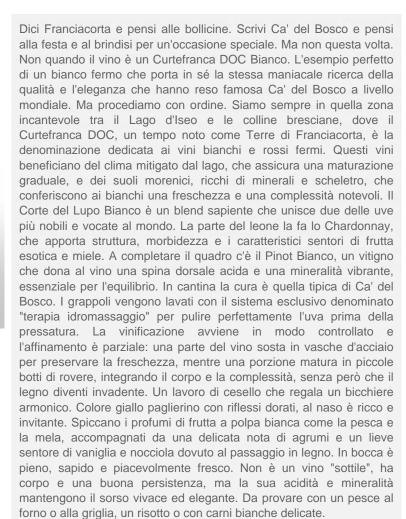
ACQUISTATO IL



"Corte del Lupo" Bianco Curtefranca DOC 2024

2024

Strutturato ed elegante



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 di acciaio e in piccole botti di rovere a temperatura controllata chiamata localmente Ca del bosc. Pochi anni dopo, suo figlio cottiglia Affinamento: 6 mesi sui lieviti in acciaio e 3 mesi in bottiglia Maurizio, di ritorno da un viaggio in Champagne, ebbe la brillante fibthizianendiatrastormesenquella apiscone dimeralidi. Garbeega e incues. 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.

CA'del BOSCO Svinando

La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Lombardia

Uve chardonnay 80%, pinot bianco 20%

Gradazione 13% vol Temp. Servizio 12 gradi **Quando Berlo** entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione: Fermentazione alcolica in serbatoi c Vinificazione

Sensazioni Giallo paglierino brillante, offre delicati profumi di

sapido ed equilibrato, con una vivace acidità.