



## Cuvée Prestige Franciacorta DOCG

Ca' del Bosco



Artikel Nr.	08200
Land	Italien
Herkunft	55 Chardonnay-Lagen mit einem Rebalter von 29 J., in den Gemeinden von Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo und Passirano. 4 Pinot Bianco-Lagen mit einem Rebalter von 26 J. in der Gemeinde von Passirano. 18 Pinot Nero-Lagen mit einem Rebalter von 21 J. in Erbusco, Provaglio d'Iseo und Passirano.
Rebsorte	Chardonnay (75 %), Pinot Nero (15 %), Pinot Bianco (10 %)
Qualitätsbezeich.	DOCG
Geschmack	brut
Trinktemperatur	8-10°C
Ausbau	7 Monate Reife vor der zweiten Gärung, 20-30 % Reserve-Weine; klassische Flaschengärung mit langem Hefelager von ca. 25 Monaten
Boden	eiszeitlichen Moränen, Mergel, hoher Kalkanteil
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	In der Nase leichte Zitrusnoten, Ciabattateig, ein Hauch Quitte. Sehr feine Perlage, eingebundene Säure, Quitte und Birne. Sehr cremig.
Empfehlung	Perfekt zu jedem Anlass