



Cuvée Prestige Rosé Franciacorta DOCG

Art. Nr.: 27252

Hersteller: Ca' del Bosco, Erbusco

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Lombardei

Gebiet (Betriebssitz): Franciacorta

Rebsorte: Pinot Nero, Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Bodentyp: 3 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 31 Jahren und 14 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 24 Jahren.

Vinifizierung/Ausbau: Die Trauben des Pinot Nero und des Chardonnays werden getrennt vinifiziert. Die Maischestandzeit des Pinot Nero dauert 24-36 Stunden. Danach erfolgt die Gärung in kleinen Holzfässern und temperaturgesteuerten Edelstahlbehälter. Die Vinifizierung des Chardonnays erfolgt traditionell mit Ganztraubenpressung. Nach 8 Monate Verfeinerung werden die Weine cuvéeiert und etwa 30 Monate auf der Hefe weiter verfeinert.

Kategorie: Schaumwein

Geschmack: fruchtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,6 g

Süße: Brut

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 92

James Suckling: 91

Speiseempfehlung:

Dessert: Fruchtessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 56.60

Verkostnotiz

In der Nase schöne Beerenfrucht, feine Hefenoten, am Gaumen fruchtig nach Himbeeren und Erdbeeren, feines Mousseux, frische Säure, trinkanimierend, langer Nachhall.