

Ca' del Bosco Curtefranca Bianco DOC



Name:	Ca' del Bosco Curtefranca Bianco DOC
Artikel Nr.:	1261
Hersteller:	Ca' del Bosco
Herkunft:	Italien
Region:	Lombardei
Rebsorte:	80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2018
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,5%
Beschreibung:	Grüne Reflexe in goldgelber Farbe. Die perfekte Kombination aus der feinen Frucht des Chardonnay und der Eleganz des Pinot Bianco. Das Bouquet ist voll von angenehm spritzigen Zitrusnoten. Am Gaumen ist der Wein samtig frisch, mit einer wunderbar eingebundenen Säurestruktur. Langer Nachhall!
Herstellung:	Jeder Hektar ist mit rund 10.000 Rebstöcken bestückt. Die Trauben werden nach der Methode von Ca' del Bosco in kleine Kisten geerntet und anschließend schnell gekühlt. Vor der Verarbeitung werden die Trauben mit einem eigens entwickelten Verfahren gereinigt. Die Vinifizierung erfolgt auf Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen zwischen 18 und 20°C. Nach einer Reifeperiode von etwa acht Monaten wird der Wein mit einem innovativen Abfüllungssystem auf die Flaschen gefüllt, bei dem verhindert wird, dass der Wein oxidativem Stress durch Sauerstoff oder andere äußere Einwirkungen ausgesetzt wird.
Hersteller-information:	Die Geschichte von Ca' del Bosco begann Mitte der 1960er in Erbusco, Franciacorta. Annamaria Clementi Zanelli kaufte ein kleines Haus auf einem Hügel, umgeben von Kastanien, genannt Ca' del Bosc. Ihr Sohn, Maurizio Zanelli, sah das Potential des umliegenden Terroirs und Mikroklimas und baute auf diesen Böden ab 1970 qualitativ hochwertige und ausdrucksstarke Weine an. Bald begeisterte er Fachleute und wurde zum bekanntesten Gesicht der jungen DOCG Franciacorta. Die klassifizierten Stillweine dieser Region werden dabei als Curtefranca DOC vermarktet. Seit 1994 ist Ca' del Bosco Teil der Gruppo Zignago, doch Maurizio behielt eine Anteilsmehrheit an Ca' del Bosco und hilft dem Weingut, seine Identität und Unabhängigkeit zu bewahren. Die Rebfläche beträgt heute rund 150 ha.
Servierempfehlung:	Als Begleiter von frischem Fisch oder hellem Fleisch ein unvergesslicher Genuss. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,5% Restzucker: <1 g/l Säuregehalt: 6,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre