



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Ca' del Bosco "Cuvée Prestige" Franciacorta DOCG



Name:	Ca' del Bosco "Cuvée Prestige" Franciacorta DOCG
Artikel Nr.:	3251
Hersteller:	Ca' del Bosco
Herkunft:	Italien
Region:	Lombardei
Rebsorte:	75% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Im Glas klar mit goldgelben Reflexen und einer feinen Perlage, die lange anhält. Die "Cuvée Prestige" ist ein ausdrucksvoller und schön ausbalancierter Schaumwein aus Franciacorta. Wunderbar knackig und frisch am Gaumen mit feinen Apfelnoten und unvergesslichen Aromen von Zitrusfrüchten.
Herstellung:	Der Klassiker von Ca' del Bosco! Für die Produktion der "Cuvée Prestige" werden stets mindestens 20% Reserve-Weine aus den besten Jahrgängen der Region verwendet. Aus der frischen Ernte werden die Trauben handgelesen und nur die hochwertigsten kommen für das Cuvée in Frage. Die verschiedenen Rebsorten werden separat vinifiziert und im Anschluss je nach Ernte von Experten zu einer Cuvée vereint. Der Wein lagert rund 28 Monate auf der Hefe, bevor er sein ausdrucksstarkes und ausbalanciertes Geschmacksbild präsentieren kann.
Herstellerinformation:	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 Anteilmehrheit an Ca' del Bosco und hilft dem Weingut, seine Identität und Unabhängigkeit zu bewahren. Die Rebfläche beträgt heute rund 150 ha.
Servierempfehlung:	Ausgezeichnet als Aperitif bei besonderen Anlässen, aber auch zu leichten Speisen und feinen Desserts. Empfohlene Serviertemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Säuregehalt: 5,8 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5-8 Jahre
Auszeichnungen:	92 Punkte Wine Advocate in 2018.