

CA'DEL BOSCO

D.O.C.G. Franciacorta

Cuvée Prestige, esencia de Franciacorta en estilo Ca 'del Bosco. Una joya nacida en 2007 a partir de un conocimiento de treinta años. Solo las mejores selecciones de uvas Chardonnay (75%), Pinot noir (15%) y Pinot bianco (10%) de 116 viñedos se vinifican por separado y se ensamblan por expertos a las reservas de las mejores cosechas (al menos el 20%). Ritual mágico de la creación del cuvée. Solo después de 25 meses de crianza sobre lías, este vino expresará su riqueza e identidad. Una Franciacorta clásica, equilibrada, agradablemente fresca y amarga. Perfecto para cualquier ocasión.

CUVÉE PRESTIGE

FORMATOS

0,75 L

DENOMINACIÓN

Franciacorta.

VARIEDADES

75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Bianco.

VINIFICACIÓN

Los vinos de base de Cuvée Prestige se obtienen aplicando un estricto protocolo de vinificación. Las uvas cosechadas a mano están codificadas por viña para viña, se enfrían en la celda y, antes de ser prensadas, se seleccionan por manos y ojos expertos. La fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero termocondicionados, donde los vinos permanecen hasta el mes de marzo siguiente. Son necesarios siete meses más de envejecimiento para que el vino se clarifique, madure y resalte el carácter de las viñas de origen. Posteriormente, los vinos son ensamblados por expertos a los vinos de reserva noble de las mejores añadas (del 20 al 30%) en el "rito mágico" de la creación de la cuvée. Esta técnica particular le da al Cuvée Prestige una personalidad distinta. La esencia de Franciacorta en estilo Ca 'del Bosco. Solo después de un promedio de envejecimiento sobre lías de 25 meses, este Franciacorta puede expresar toda su riqueza e identidad. El degüelle se produce en ausencia de oxígeno, utilizando un sistema único en el mundo, concebido y patentado por Ca 'del Bosco. Esto evita el choque oxidativo y la adición de sulfitos, lo que hace que nuestra Franciacorta sea más pura, más agradable y más duradera. Finalmente, cada botella envasada está marcada de forma única para garantizar la trazabilidad.

CRianza EN BOTELLA

Una media de 25 meses con sus lías.

DOSIFICACIÓN AL DEGÜELLE

Aporte en azúcares igual a 4 gramos / litro.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com