

Ca'del Bosco Cuvée Prestige Edizione 46

Proefnotitie: Droog, volfruitig met veel aroma's van citrus, appel met een aanhoudende mousse.

Specificaties

Producent: Ca'del Bosco
Druivenrassen: Chardonnay (79,5%), Pinot Bianco (1,5%), Pinot Nero (19%)

Blend: 76% vintage 2021, 21% reserve 2020, 3% reserve 2019

Land van herkomst: Italië
Streek / Gebied: Franciacorta, tussen Brescia en Bergamo, bij het meer van Iseo

Sluiting : kroonkurk
Categorie: Mousserend
Alcoholpercentage: 12,9%
Restsuiker: Totaal circa 1.3; 0,5 gram per Liter wordt toegevoegd. Oftewel een Extra Brut

Smaakprofiel: Zuiver, elegant, volfruitig

Vinificatie: De druiven zijn afkomstig van 228 gecertificeerde biologisch geteelde wijngaarden en worden uitsluitend met de hand geplukt. De druiven worden let op: gewassen door middel van een zogenaamde "druiven SPA". Aansluiten worden de druiven gedroogd in een speciale droogtunnel. Maceratie met schilcontact duurt circa 24 uur om de mooie lichte roze kleur te krijgen. Aansluitend zal fermentatie circa 7 maanden op gecontroleerde temperaturen in RVS vaten volgen. Dan zal de tweede vergisting op fles plaatsvinden, waar aansluitende de flessen 30 maanden flesrijping krijgen. Tijdens de fase van "degorgement" worden de restanten gist verwijderd worden in een compleet zuurstof werende omgeving. Dit zorgt ervoor dat oxidatie wordt uitgesloten en toevoegen van sulfiet onnodig is.

Wijn & spijs: Te serveren als aperitief en bij oesters en of bij diverse zeevruchten.

Weetje: De fles 0,75L wordt in een gele folie gewikkeld tegen bescherming voor UV stralen. En daarnaast ook leuk als geschenk.

Cuvee Prestige Edizione 46 is ook verkrijgbaar in 1,5 liter, 3 Liter met weekendbag en een geringe beschikbaarheid van 0,375L.



Achtergrond informatie

In 1964 is het mooie hoofdstuk gestart. Het begin waar Annamaria Clementi Zanelli een bescheiden huis, genaamd 'Ca' del Bosc' koopt met 2 hectare grond, in de bergen bij Erbusco in de regio Lombardije. Ze kreeg een zoon; Maurizo en Annamaria overleed zelf in het jaar 2014. In 1968 werden de eerste wijngaarden aangeplant, waar in 1971 de eerste witte Franciacorta (stille wijn) werd gemaakt. Aansluitend in het jaar 1975 volgden de rode wijnen en in 1978 begon de start van de befaamde mousserende wijnen. In 1980 kwamen de eerste mousserende flessen op de markt.



Ca' del Bosco staat voor innovatie, in de zin van het vinden van de beste manier om de vormen van de natuur (de wijngaarden) om te zetten in een vorm van cultuur (wijn). Om te luisteren naar de realiteit en complexiteit van de natuur investeert Ca' del Bosco in innovatie, onderzoek en technologie, zodat de kennis van de mens het potentieel van de bodem zal vergroten. Het wassen van de druiven en het elimineren van contact met zuurstof door middel van nieuwe, toegestane methoden tijdens de pers, geven de wijnen een onbeduidend zuiver karakter. Door deze vooruitstrevende methode, hoeft bijvoorbeeld geen sulfiet toegevoegd te worden en kans op oxidatie is nihil. Elk jaar komt er een 'nieuwe edizione' uit, wat gelinkt is naar de samenstelling van de blends van jaargangen.

Elke fles wordt gemarkeerd met een unieke identificatiecode om de traceerbaarheid te garanderen.