

Franciacorta Cuvée Prestige Brut Edizione 46

Produtor: Ca' del Bosco

Região: Lombardia

País: Itália

Tipo: Espumante

Teor Alcoólico: 12,5 Vol

Corpo: Médio

O Cuvée Prestige Edizione 46 é um espumante impressionante, comparável aos melhores vinhos de Champagne. É o vinho que melhor representa o estilo de Ca' del Bosco e também um dos mais célebres embaixadores dos maravilhosos espumantes de Franciacorta. Talhado com uma grande proporção de Chardonnay e maturado por 25 meses com as borras, é delicado e complexo, com grande presença no palato. A rigorosa seleção das melhores uvas e o uso de vinhos reserva maturados com as borras por muitos anos, ajudam a fazer deste Franciacorta um dos grandes espumantes do Velho Mundo.

Ca' del Bosco

UVAS:

Chardonnay (79,5%), Pinot Noir (19%) e Pinot Bianco (1,5%)

VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos excepcionais localizadas nos Municípios de Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Provaglio d'Iseo, Iseo e Passirano. Vinhedos com idade média de 30 anos, sendo 175 parcelas plantadas com Chardonnay, 8 parcelas plantadas com Pinot Bianco e 45 parcelas plantadas com Pinot Noir.

VINIFICAÇÃO:

As uvas são colhidas manualmente e colocados em pequenas caixas, classificadas e depois refrigeradas. Fermentação por 7 meses em tanques de aço inox com temperatura controlada. Este vinho é um blend de 76% vinhos safra 2021, 21% vinhos reserva 2020, 3% vinhos reserva 2019. Os vinhos base que compõem o Cuvée Prestige são fruto de uma seleção criteriosa de cachos.

MATURAÇÃO:

Maturado por 25 meses sobre as borras em garrafa.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Até 5 anos

SERVIÇO:

Peixes, entradas, queijos frescos e mariscos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 06 a 09°C

PRÊMIOS E NOTAS:

James Suckling 92 PTS /
Antonio Galloni 92 PTS /

