


Franciacorta Ca' del Bosco

Dosage Zero DOCG 75 cl



75 cl

 IT - Franciacorta - 2020

 Ca' del Bosco

Franciacorta ohne Dosage mit feiner, anhaltender Perlage und hellem Strohgelb. In der Nase Zitruszeste, gelber Apfel, Birne und weißer Pfirsich, begleitet von Brioche, Nuss und kreibiger Mineralität. Am Gaumen straff und linear, sehr trocken, mit lebendiger Säure, salziger Spannung und cremigem Mousseux der Abgang ist klar und lang. Grundweine aus 49 biologisch zertifizierten Weinbergen, 5 Monate in kleinen Eichenfässern, danach im Schnitt 48 Monate auf der Hefe.

	Traubensorte	Chardonnay/PN/PB
	Herkunft	Franciacorta
	Produzent	Ca' del Bosco
	Vinifikation	Traubenwäsche und -trocknung, Gärung 5 Monate in kleinen Eichenfässern, traditionelle Flaschengärung, Hefelager im Schnitt 48 Monate, Degorgieren ohne Dosage (Dosage Zéro).
	Charakter	Franciacorta ohne Dosage mit feiner, anhaltender Perlage und hellem Strohgelb. In der Nase Zitruszeste, gelber Apfel, Birne und weißer Pfirsich, begleitet von Brioche, Nuss und kreibiger Mineralität. Am Gaumen straff und linear, sehr trocken, mit lebendiger Säure, salziger Spannung und cremigem Mousseux der Abgang ist klar und lang. Grundweine aus 49 biologisch zertifizierten Weinbergen, 5 Monate in kleinen Eichenfässern, danach im Schnitt 48 Monate auf der Hefe.
	Passt zu	Austern, Sushi, Sashimi, Meeresfrüchte, gegrillter Fisch, Tempura, Ziegenkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2029 geniessen, 6-8°C
	Artikel Nr.	09702/20
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2020
	Weintyp	Schaumweine