



## Cuvée Prestige Rosé Franciacorta DOCG

Art. Nr.: 27252

**Hersteller:** Ca' del Bosco, Erbusco

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Lombardei

**Gebiet (Betriebssitz):** Franciacorta

**Rebsorte:** Pinot Nero, Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Bodentyp:** 3 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 31 Jahren und 14 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 24 Jahren.

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Trauben des Pinot Nero und des Chardonnays werden getrennt vinifiziert. Die Maischestandzeit des Pinot Nero dauert 24-36 Stunden. Danach erfolgt die Gärung in kleinen Holzfässern und temperaturgesteuerten Edelstahlbehälter. Die Vinifizierung des Chardonnays erfolgt traditionell mit Ganztraubenpressung. Nach 8 Monate Verfeinerung werden die Weine cuvéeiert und etwa 30 Monate auf der Hefe weiter verfeinert.

**Kategorie:** Schaumwein

**Geschmack:** fruchtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 6,6 g

**Süße:** Brut

### **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 92

**James Suckling:** 91

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis:** € 56.60

### **Verkostnotiz**

In der Nase schöne Beerenfrucht, feine Hefenoten, am Gaumen fruchtig nach Himbeeren und Erdbeeren, feines Mousseux, frische Säure, trinkanimierend, langer Nachhall.