



Ca'delBosco



CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA DOCG, ITALIA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Espumoso.

Variedad: 75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: Tras triturar en ausencia de oxígeno, todos los mostos para vinos base fermentan en depósitos de acero con temperatura controlada, donde permanecen los vinos hasta el mes de marzo siguiente. Siete meses más de crianza son necesarios para que el vino clarifique, madure y revele el carácter de su viñedo de procedencia. Posteriormente, los vinos se mezclan cuidadosamente con vinos reserva de las mejores añadas (del 20% al 30%) en el ritual mágico de la elaboración de la cuvée. Es esta técnica especial la que imbuye a Cuvée Prestige con su carácter distintivo. Solo después de un período de maduración promedio de 25 meses, este Franciacorta estará listo para expresar toda la suntuosa profundidad de su personalidad.

Capacidad de Guarda: 8 años.

Temperatura de Servicio: de 6 - 8° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Su color es amarillo pálido con burbujas constantes.

Nariz compleja, con notas amieladas, fruta exótica (piña) macedonia de frutas.

En boca es dilcada y equilibrada, con toques de fruta madura, larga.

MARIDAJE

Perfecto para disfrutar solo, pero también para acompañar pescados, rosotto y comida asiática.

Ca' del Bosco

Encapsula nuestra idea del Metodo Franciacorta. Una idea personal, quizás incluso romántica. Significa abrazar la excelencia en el vino, la integridad del territorio y el respeto por la tradición. Para nosotros, el respeto por la tradición significa una mejora continua y no volver nunca a la genérica y quizás más bien árida celebración de la memoria. Uniendo la modernidad y el pasado. "Tradición" no significa quedarse quieto en la adoración estéril del pasado. Significa combinar innovación con naturalidad y calidad, aspirando a crear un vino verdaderamente noble que exalte su variedad y terruño.



LCV

LA COMPAÑIA DEL VINO

www.lcv.mx