



Vergani

FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT FRANCIACORTA DOCG CA' DEL BOSCO



Franciacorta DOCG, Ca' del Bosco, Lombardie, Italie

Profil de goût



Millésime

N/A

Notes

Couleur jaune paille ; au nez, des parfums de pêche, de pomme, de citron et de légères notes briochées ; en bouche, un perlage fin et persistant ; l'aspect est sec, doux et délicat avec une acidité équilibrée. Belle onctuosité et grande longueur.

Accompagnement

Il convient toujours. En apéritif, avec des entrées copieuses, des fruits de mer mais aussi avec de la viande blanche rôtie.

Vinification

Les vins de base proviennent de plus de 130 vignobles différents, qui ont été vinifiés séparément. La 2ème fermentation (fermentation en bouteille) dure 28 mois.

Les variétés de raisin

75% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 10% Pinot Bianco

Alcool

12.5%

Format

37,5 cl

Prix / Classements

James Suckling ()

92/100 Punkte

CA' DEL BOSCO

En 1965, Annamaria Clementi Zanella s'installe avec son fils Maurizio dans l'impressionnant paysage de collines de la Franciacorta. Après avoir terminé ses études secondaires, le jeune Maurizio a approfondi ses connaissances œnologiques dans les universités de Beaune et de Bordeaux. À son retour, il modernise et agrandit le domaine familial et produit désormais des vins et des mousseux de classe et de prestige mondiaux. Gambero Rosso, la principale publication italienne sur le vin, a décerné à Cà del Bosco le titre de "Vignoble de l'année 2003". De plus, Maurizio Zanella a reçu de nombreuses récompenses pour ses vins pétillants et tranquilles.