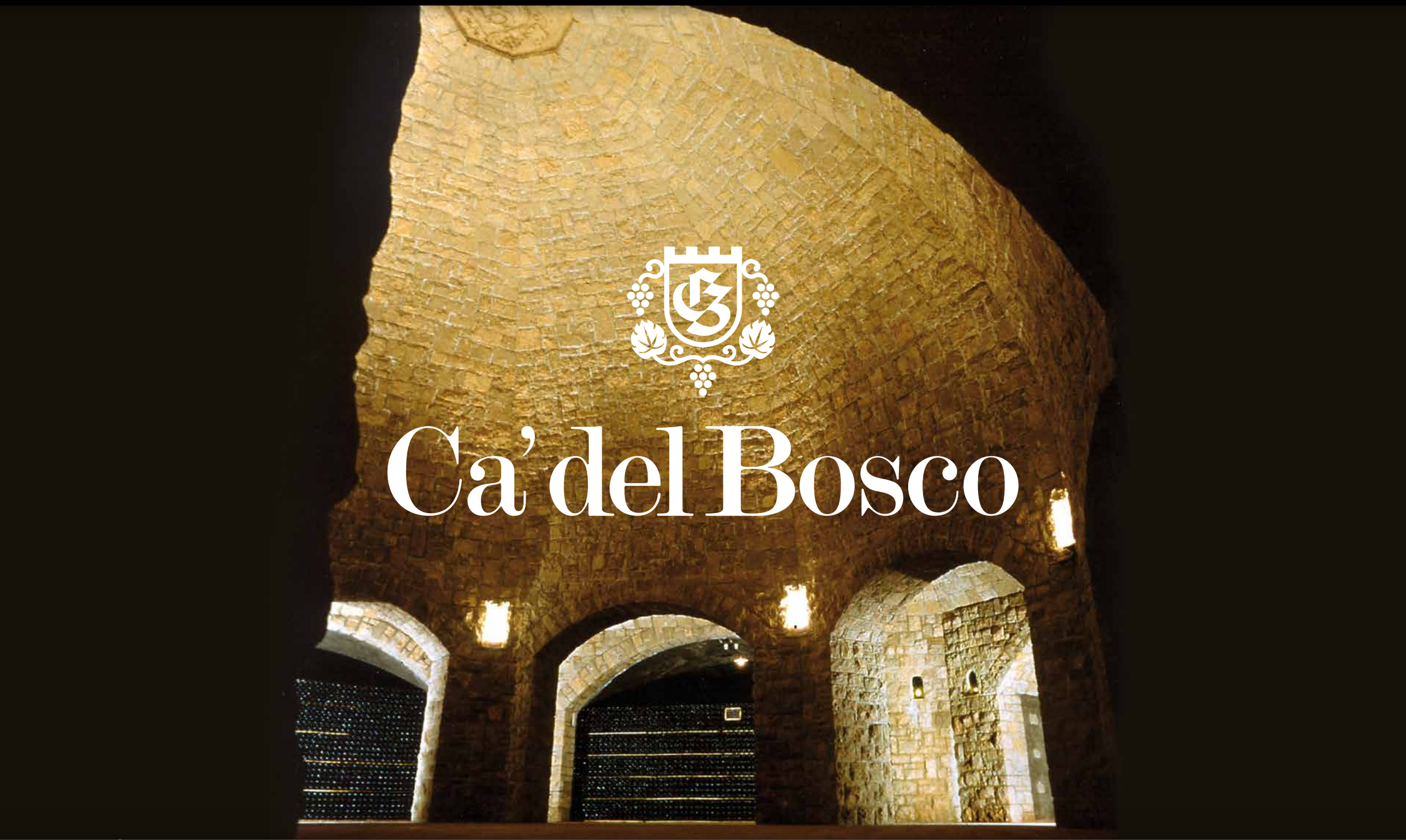


DIE KUNST, FRANCIACORTA ZU SEIN

Ca' del Bosco

WER WIR SIND

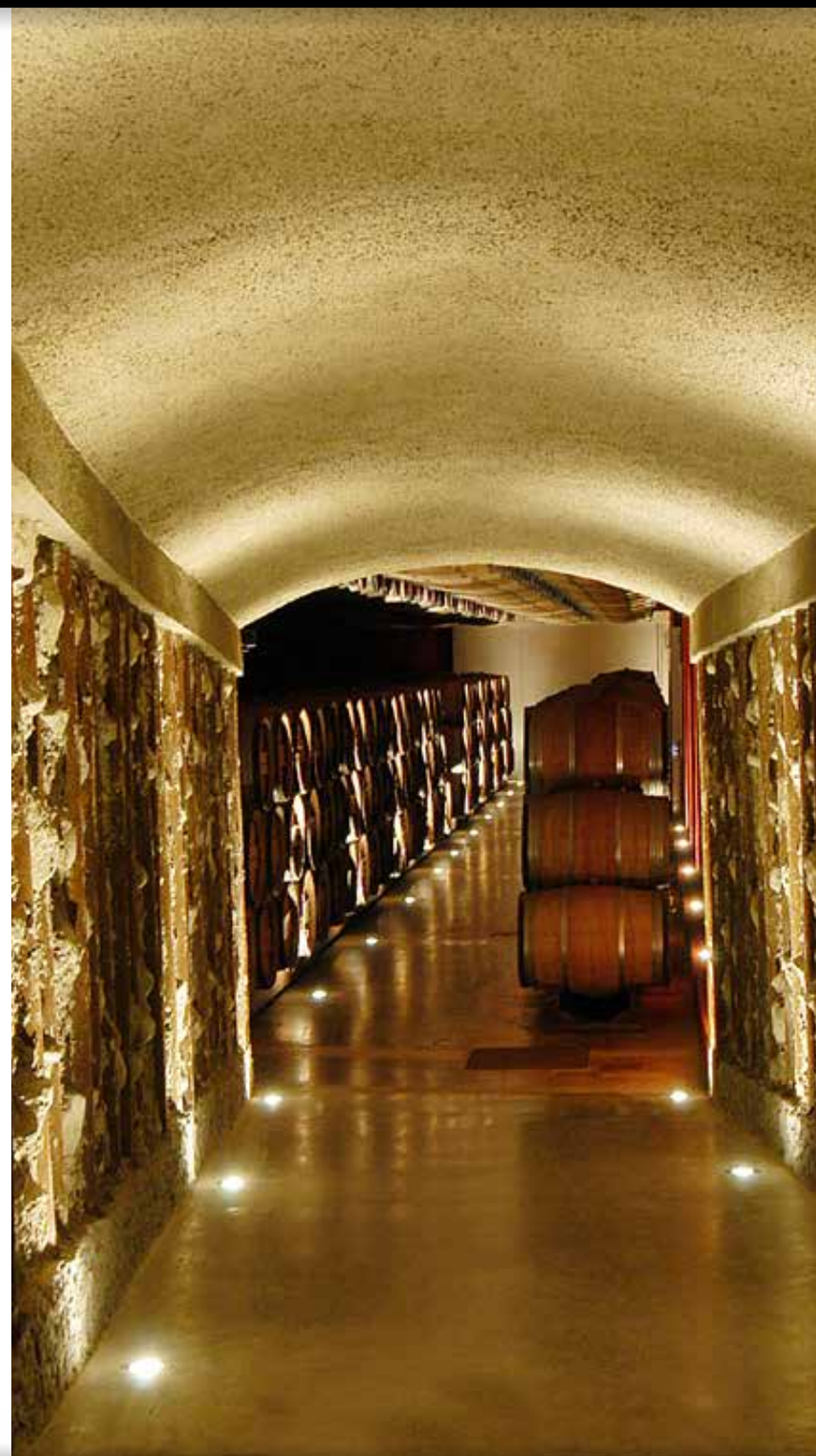
DIE KUNST, FRANCIACORTA ZU SEIN

Ca' del Bosco

Ca' del Bosco ist die führende Marke unter den Schaumweinen, die den Namen ihres Ursprungsgebietes tragen: Franciacorta.

Diese beneidenswerte Position konnte durch die Leidenschaft von Maurizio Zanella erreicht werden, der in den frühen 1970ern sein Hobby zum Beruf machte und konsequent eine führende Rolle innerhalb der Renaissance der italienischen Weinwelt spielte, indem er ein Haus im Wald zu einem innovativen Weingut machte.

Die Essenz der Liebe zum Wein und der Erfahrung von dreißig Jahren täglicher Arbeit im Weinberg und im Keller, auf der Suche nach der subtilen Verführung des Gaumens.



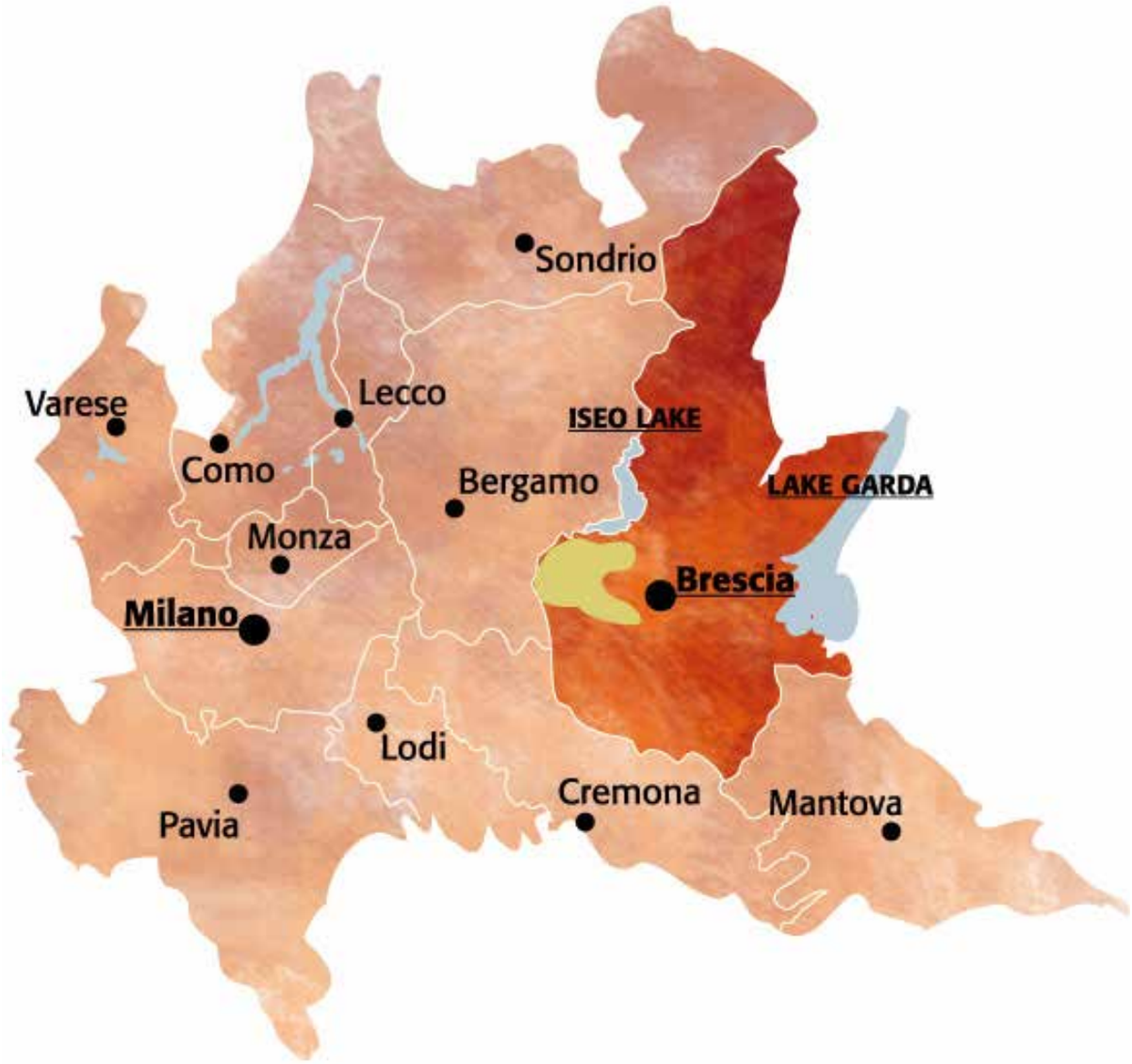
Ca' del Bosco

ANBAUGEBIET

DIE KUNST, FRANCIACORTA ZU SEIN

Ca' del Bosco

Das Franciacorta D.O.C.G. Gebiet liegt in der Provinz von Brescia in der Lombardei. Im Osten wird es von den Rätischen Alpen begrenzt, im Westen vom Fluss Oglio, im Norden vom Iseo-See und im Süden von der Flussebene des Pos.
Diese geographische Lage verleiht dem Gebiet der Franciacorta ein einmalig ideales Klima für den Anbau von Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero, die außergewöhnlich elegante Weine hervorbringen. Der geographische Kontext der Franciacorta zeichnet sich durch Böden aus, die weniger durch Kalk oder Ton bestimmt werden als durch organische Stoffe wie Schluff, Sand, Steine und Gletschersedimente.



Ca' del Bosco

WEINE

DIE KUNST, FRANCIACORTA ZU SEIN

Ca' del Bosco

Cuvée Prestige

Vintage Collection Satèn

Vintage Collection Brut

Vintage Collection Dosage Zéro

Vintage Collection Dosage Zéro Noir

Cuvée Annamaria Clementi

Cuvée Annamaria Clementi Rosé

Cuvée Prestige Rosé

Curtefranca Bianco

Curtefranca Rosso

Chardonnay

Pinéro

Maurizio Zanella

Carmenero

DIE KUNST, FRANCIACORTA ZU SEIN

Ca' del Bosco

Cuvée Prestige

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Franciacorta.

REBSORTEN
Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%.

LESEZEITPUNKT
Erste und zweite Augustdekade.

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG
7.500 Kilogramm Trauben, die 4.730 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 63%).

TIRAGE
Von April bis Juni des auf die Lese folgenden Jahres.

VERFEINERUNG AUF DER HEFE
Im Durchschnitt 25 Monate.

DOSAGE BEIM DEGORGIEREN
Der Zuckerzusatz entspricht 4 Gramm/Liter.

ANALYSEDATEN BEIM DEGORGIEREN
Alkohol 12,5% Vol.; pH 3,15; Gesamtsäure 5,55 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,35 Gramm/Liter.

SULFITE
Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 53 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter).

Ca' del Bosco

Cuvée Prestige

Lagenherkunft

96 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 27 Jahren, die sich in den Gemeinden von Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca, Iseo und Passirano befinden.

3 Pinot Bianco-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 21 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

17 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 19 Jahren in den Gemeinden von Erbusco, Provaglio d'Iseo und Passirano.

Die Weinbereitung

Die Grundweine für die Cuvée Prestige entstehen durch die Befolgung eines strengen Vinifizierungs-Protokolls. Die handgelesenen Trauben werden entsprechend ihrer Lagen gekennzeichnet, in Kühlzellen abgekühlt und mit Kennerblick und –hand selektiert, bevor sie

Ca' del Bosco

Cuvée Prestige

im Ganzen abgepresst werden. Die alkoholische Gärung findet in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern statt, in denen die Weine bis zum kommenden März lagern. Weitere sieben Monate der Verfeinerung sind notwendig, damit der Wein sich klären, reifen und den Charakter seiner Ursprungslage optimal zum Ausdruck bringen kann. Anschließend werden die Weine während des „magischen Ritus“ der Kreation der Cuvée fachmännisch mit den edlen Weinreserven der besten Jahrgänge (20% - 30%) verschnitten. Diese besondere Technik verleiht der Cuvée Prestige eine ausgeprägte Persönlichkeit. Die Essenz der Franciacorta im Stil von Ca`del Bosco. Erst nach einer durchschnittlichen Verweildauer von 25 Monaten auf der Hefe kann dieser Franciacorta seine Vielfältigkeit und seine Identität zum Ausdruck bringen.

Ca' del Bosco

Cuvée Prestige

Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit Hilfe eines weltweit einmaligen Systems, das von Ca` del Bosco erfunden und patentiert wurde.
Es vermeidet Oxidationsschocks und weitere Schwefelzufuhr, was unsere Franciacorta reiner, bekömmlicher und langlebiger macht. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, um ihre eventuelle Rückverfolgung zu garantieren.

Ca' del Bosco

Cuvée Prestige Rosé

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Franciacorta Rosé.

REBSORTEN
Pinot Nero 75%, Chardonnay 25%.

LESEZEITPUNKT
Die dritte Augustdekade und die zweite Septemberdekade.

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG
7.200 Kilogramm Trauben, die 4.250 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 59%).

TIRAGE
Im April des auf die Lese folgenden Jahres.

VERFEINERUNG AUF DER HEFE
Im Durchschnitt 30 Monate.

DOSAGE BEIM DEGORGIEREN
Der Zuckerzusatz entspricht 4 Gramm/Liter.

ANALYSEDATEN BEIM DEGORGIEREN
Alkohol 12,5% Vol.; pH 3,09;
Gesamtsäure 6,70 Gramm/Liter;
Flüchtige Säure 0,38 Gramm/Liter.

SULFITE
Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 60 Milligramm/Liter
(Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter).

Ca' del Bosco

Cuvée Prestige Rosé

Lagenherkunft

7 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 27 Jahren, die sich in den Gemeinden von Erbusco, Cazzago San Martino, Iseo und Passirano befinden. 10 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 25 Jahren in den Gemeinden von Erbusco, Adro und Passirano.

Die Weinbereitung

Die Cuvée Prestige entsteht durch die getrennte Vinifizierung der Trauben des Pinot Nero und des Chardonnay. Sobald die Trauben des Pinot Nero über die Gärbehälter transportiert wurden, werden sie von ihren Stielen befreit und die Beeren fallen per Schwerkraft in den Behälter. Die Maischung „in Rosa“ erfolgt für 24 – 36 Stunden: nur eine kurze Zeitspanne, um den „Moment zu erhaschen“, der diese besondere und delikate Nuancierung des rosa Farbtons bewirkt, durch den sich der Franciacorta Rosé in der Flasche auszeichnet.

weiter →

Ca' del Bosco

Cuvée Prestige Rosé

Anschließend gärt der Most getrennt von den Traubenschalen in kleinen Holzfässern und temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Die Vinifizierung des Chardonnay erfolgt traditionell mit dem Abpressen der ganzen Trauben. Die besten Chargen des Mostes gären in separaten Tanks. Nach 8 Monaten der Verfeinerung findet der „magische Ritus“ der Kreation der Cuvée durch den Verschnitt der Grundweine des Pinot Nero und des Chardonnay statt. Die so entstandene Cuvée wird abgefüllt und verfeinert in unterirdischen Kellern bei einer konstanten Temperatur von 12°C im Durchschnitt 30 Monate auf der Hefe. Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit Hilfe eines weltweit einmaligen Systems, das von Ca` del Bosco erfunden und patentiert wurde. Es vermeidet Oxidationsschocks und weitere Schwefelzufuhr, was unsere Franciacorta reiner, bekömmlicher und langlebiger macht. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, um ihre eventuelle Rückverfolgung zu garantieren.

Ca' del Bosco

Vintage Collection Satèn

2010

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Franciacorta Satèn Millesimato.

REBSORTEN
Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%.

LESEZEITPUNKT
Zweite Augustdekade 2010.

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG
7.700 Kilogramm Trauben, die 3.300 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 43%).

TIRAGE
April 2011.

VERFEINERUNG AUF DER HEFE
Im Durchschnitt 48 Monate.

DOSAGE BEIM DEGORGIEREN
Der Zuckerzusatz entspricht 2 Gramm/Liter.

ANALYSEDATEN BEIM DEGORGIEREN
Alkohol: 12,5% Vol; pH: 3,14;
Gesamtsäure: 6,20 Gramm/Liter;
Flüchtige Säure: 0,52 Gramm/Liter.

SULFITE
Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 60 Milligramm/Liter
(Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter).

Ca' del Bosco

Vintage Collection Satèn

2010

Lagenherkunft

14 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 31 Jahren in den Gemeinden von Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca und Passirano gelegen.

2 Pinot Bianco–Lagen mit einem Durchschnittsalter von 23 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

Die Weinbereitung

Die Franciacorta Vintage Collection ist das Ergebnis einer strengen Traubenselektion und einer sorgfältigen Weinbereitung nach den Richtlinien der Ca' del Bosco-Methode. Sobald die Trauben in eigens dafür vorgesehene Kisten gelesen wurden, werden sie klassifiziert und abgekühlt.

weiter →

Ca' del Bosco

Vintage Collection Satèn

2010

Jede Traube wird mit Kennerblick und – hand selektiert, um anschließend in den Genuss der exklusiven „Beeren-Thermen“ zu gelangen. Es ist ein besonderes Waschund Hydromassagesystem für die Trauben mit drei Spezialwannen und einem Trocknungstunnel. Nach dem Abpressen unter Ausschluss von Sauerstoff gären alle Moste der Grundweine in kleinen Eichenholzfässern. Um die höchste Aromenkomplexität und Ausdrucksstärke zu gewinnen, ohne jedoch an Eleganz zu verlieren, beschränkt sich die Ausbauzeit im Holz auf nur 5 Monate. Ein Paar lenkbarer Behälter ermöglicht das Umfüllen der Weine aus den kleinen Holzfässern in die Verfeinerungstanks mittels Schwerkraft. 7 Monate nach der Lese erfolgt die Zusammenstellung der Cuvée. Der Vintage Collection Satèn 2010 ist das Ergebnis eines gekonnten Verschnittes von 16 Grundweinen aus Chardonnay und Pinot Bianco.

weiter →

Ca' del Bosco

Vintage Collection Satèn

2010

Der geringere Zuckerzusatz im Verhältnis zu den anderen Franciacorta verleiht ihm eine Geschmeidigkeit und ein besonderes, elegantes und weiches Profil, das durch eine lange Verfeinerung auf der Flasche noch betont wird. Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit einer einmaligen Methode, die von Ca' del Bosco erfunden und patentiert wurde. Sie vermeidet Oxidationsschocks und weitere Schwefelzufuhr, was unsere Franciacorta reiner, bekömmlicher und langlebiger macht. Am Ende wird jede verpackte Flasche eindeutig gekennzeichnet, um ihre mögliche Rückverfolgung zu garantieren.

Ca' del Bosco

Vintage Collection Brut

2010

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Franciacorta Millesimato.

REBSORTEN
Chardonnay 55%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 30%.

LESEZEITPUNKT
Erste Septemberdekade 2010.

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG
7.700 Kilogramm Trauben, die 3.300 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 43%).

TIRAGE
April 2011.

VERFEINERUNG AUF DER HEFE
Im Durchschnitt 48 Monate.

DOSAGE BEIM DEGORGIEREN
Der Zuckerzusatz entspricht 2,5 Gramm/Liter.

ANALYSEDATEN BEIM DEGORGIEREN
Alkohol: 12,5% Vol.; pH: 3,07; Gesamtsäure: 7,20 Gramm/Liter; Flüchtige Säure: 0,40 Gramm/Liter.

SULFITE
Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 60 Milligramm/Liter
(Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter)

Ca' del Bosco

Vintage Collection Brut

2010

Lagenherkunft

16 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 31 Jahren in den Gemeinden von Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca und Passirano gelegen.

2 Pinot Bianco–Lagen mit einem Durchschnittsalter von 23 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

8 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Alter von 21 Jahren in den Gemeinden von Erbusco und Passirano gelegen.

Die Weinbereitung

Die Franciacorta Vintage Collection ist das Ergebnis einer strengen Traubenselektion und einer sorgfältigen Weinbereitung nach den Richtlinien der Ca' del Bosco-Methode.

weiter →

Ca' del Bosco

Vintage Collection Brut

2010

Sobald die Trauben in eigens dafür vorgesehene Kisten gelesen wurden, werden sie klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und – hand selektiert, um anschließend in den Genuss der exklusiven „Beeren-Thermen“ zu gelangen. Es ist ein besonderes Waschund Hydromassagesystem für die Trauben mit drei Spezialwannen und einem Trocknungstunnel. Nach dem Abpressen unter Ausschluss von Sauerstoff gären alle Moste der Grundweine in kleinen Eichenholzfässern. Um die höchste Aromenkomplexität und Ausdrucksstärke zu gewinnen, ohne jedoch an Eleganz zu verlieren, beschränkt sich die Ausbauzeit im Holz auf nur 5 Monate. Ein Paar lenkbarer Behälter ermöglicht das Umfüllen der Weine aus den kleinen Holzfässern in die Verfeinerungstanks mittels Schwerkraft. 7 Monate nach der Lese erfolgt die Zusammenstellung der Cuvée. Der Vintage Collection Brut 2010 entstand aus einem gekonnten Verschnitt von 26 Grundweinen aus Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero, die dem

weiter →

Ca' del Bosco

Vintage Collection Brut

2010

Endprodukt ein besonderes, reichhaltiges und komplexes Profil verleihen. Der große Anteil des Pinot Nero gestaltet den Wein kraftvoll und edel, was durch eine lange Verfeinerung auf der Flasche betont wird. Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit einer einmaligen Methode, die von Ca' del Bosco erfunden und patentiert wurde. Sie vermeidet Oxidationsschocks und weitere Schwefelzufuhr, was unsere Franciacorta reiner, bekömmlicher und langlebiger macht. Am Ende wird jede verpackte Flasche eindeutig gekennzeichnet, um ihre mögliche Rückverfolgung zu garantieren.

Ca' del Bosco

Vintage Collection Dosage Zéro

2010

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Franciacorta Millesimato.

REBSORTEN
Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13%, Pinot Nero 22%.

LESEZEITPUNKT
Erste Septemberdekade 2010.

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG
7.700 Kilogramm Trauben, die 3.300 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 43%).

TIRAGE
April 2011.

VERFEINERUNG AUF DER HEFE
Im Durchschnitt 48 Monate.

DOSAGE BEIM DEGORGIEREN
Ohne Dosagelikör

ANALYSEDATEN BEIM DEGORGIEREN
Alkohol: 12,5% Vol; pH: 3,07; Gesamtsäure: 6,61 Gramm/Liter; Flüchtige Säure: 0,37 Gramm/Liter.

SULFITE
Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 60 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter).

Ca' del Bosco

Vintage Collection Dosage Zéro

2010

Lagenherkunft

19 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 30 Jahren in den Gemeinden von Erbusco, Adro, Cazzago San Martino, Corte Franca und Passirano gelegen.

2 Pinot Bianco–Lagen mit einem Durchschnittsalter von 23 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

4 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Alter von 22 Jahren in den Gemeinden von Erbusco und Passirano gelegen.

Die Weinbereitung

Die Franciacorta Vintage Collection ist das Ergebnis einer strengen Traubenselektion und einer sorgfältigen Weinbereitung nach den Richtlinien der Ca' del Bosco-Methode. Sobald die Trauben in eigens dafür vorgesehene

weiter →

Ca' del Bosco

Vintage Collection Dosage Zéro

2010

Kisten gelesen wurden, werden sie klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und – hand selektiert, um anschließend in den Genuss der exklusiven „Beeren-Thermen“ zu gelangen. Es ist ein besonderes Waschund Hydromassagesystem für die Trauben mit drei Spezialwannen und einem Trocknungstunnel. Nach dem Abpressen unter Ausschluss von Sauerstoff gären alle Moste der Grundweine in kleinen Eichenholzfässern. Um die höchste Aromenkomplexität und Ausdrucksstärke zu gewinnen, ohne jedoch an Eleganz zu verlieren, beschränkt sich die Ausbauzeit im Holz auf nur 5 Monate. Ein Paar lenkbarer Behälter ermöglicht das Umfüllen der Weine aus den kleinen Holzfässern in die Verfeinerungstanks mittels Schwerkraft. 7 Monate nach der Lese erfolgt die Zusammenstellung der Cuvée. Der Vintage Collection Dosage Zéro 2010 ist das Ergebnis eines gekonnten Verschnittes von 25 Grundweinen aus Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero, die

weiter →

Ca' del Bosco

Vintage Collection Dosage Zéro

2010

dem Endprodukt ein besonderes, klares und ehrliches Profil verleihen, das optimal das Terroir zum Ausdruck bringt und die Fähigkeit des Menschen, dessen Charakter und Potenzial zu erahnen. Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit einer einmaligen Methode, die von Ca' del Bosco erfunden und patentiert wurde. Sie vermeidet Oxidationsschocks und weitere Schwefelzufuhr, was unsere Franciacorta reiner, bekömmlicher und langlebiger macht. Am Ende wird jede verpackte Flasche eindeutig gekennzeichnet, um ihre mögliche Rückverfolgung zu garantieren.

Ca' del Bosco

Vintage Collection Dosage Zéro Noir

2005

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Franciacorta Riserva.

REBSORTEN
100% reinsortiger Pinot Nero.

LESEZEITPUNKT
8. September 2005.

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG
8.900 Kilogramm Trauben, die 5.073 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 57%).

TIRAGE
6. April 2006

VERFEINERUNG AUF DER HEFE
8 Jahre und 6 Monate.

DOSAGE BEIM DEGORGIEREN
Ohne Dosagelikör.

ANALYSEDATEN BEIM DEGORGIEREN
Alkohol: 12,5% Vol.; pH: 3,02;
Gesamtsäure: 5,85 Gramm/Liter;
Flüchtige Säure: 0,36 Gramm/Liter.

SULFITE
Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 50 Milligramm/Liter
(gesetzlich zulässiges
Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter).

Ca' del Bosco

Vintage Collection Dosage Zéro Noir

2005

Lagenherkunft

Drei Pinot Nero-Lagen im Weingut "Belvedere", das sich in der Gemeinde von Iseo auf einer Höhe von 466 m.ü.d.M. auf den Südhängen des Sees befindet.

Die Weinbereitung

Jede Produktionsphase des Dosage Zéro Noir erfolgt unter strengsten Maßgaben. Es handelt sich um einen minuziösen und kompromisslosen Vorgang, der im Weinberg beginnt. Die per Hand in kleine Kisten gelesenen Trauben gelangen unmittelbar in die Kellerei, wo sie entsprechend ihrer Ursprungslagen gekennzeichnet und herabgekühlt werden. Jede Traube wird mit Kennerblick und –hand selektiert. Die Beere des Pinot Nero besitzt weißes Fruchtfleisch aber eine schwarze Schale: als Voraussetzung für die Erzeugung des Grundweins für den Dosage Zéro Noir gilt, dass der Saft bzw. der extrahierte Most weiß bleibt oder sich nur ganz leicht rosa färbt.

Ca' del Bosco

Vintage Collection Dosage Zéro Noir

2005

Aus diesem Grund werden die Trauben mit niedrigem Druck sehr sanft gepresst, so dass die Schalen nicht zertrennt werden und keine Farbe abgeben. Die so gewonnenen Moste gären in kleinen Eichenholzfässern.

Um eine größtmögliche Aromakomplexität und Ausdrucksstärke zu erreichen und dabei die Eleganz zu bewahren, ist die Weinbereitung im Holzfass auf nur 5 Monate beschränkt. Ein Paar lenkbarer Behälter ermöglicht das Umfüllen der Weine mittels Schwerkraft aus den kleinen Holzfässern in die Verfeinerungstanks.

Nach 2 weiteren Monaten des Ausbaus im Edelstahl werden die drei Grundweine aus den drei unterschiedlichen Lagen so verschnitten, dass ein perfektes Gleichgewicht zwischen Finesse, Lebhaftigkeit, Vinosität und Aroma entsteht. Der Pinot Nero überträgt dem Wein seine komplexen Aromen roter Früchte und er verleiht Körper, einen langen Abgang am Gaumen und Lagerfähigkeit.

Ca' del Bosco

Vintage Collection Dosage Zéro Noir

2005

Der Zauber seines Terroirs und die Fähigkeiten des Menschen haben einen außergewöhnlich geschliffenen Wein geschaffen. Um sein qualitatives Entwicklungspotenzial zeigen und sein einmaliges Aromaprofil entfalten zu können, benötigt der Dosage Zéro Noir eine Reifezeit von 8 bis 12 Jahren. Es ist ein Franciacorta, den entsprechend die Klassifizierung „Riserva“ auszeichnet. Um die Langlebigkeit dieses Franciacorta zu gewährleisten und Oxidationsschocks ohne zusätzliche Schwefelung zu vermeiden, erfolgt das Degorgieren unter Ausschluss von Sauerstoff mit einer weltweit einmaligen Methode, die von Ca‘ del Bosco erfunden und patentiert wurde. Diese Technik macht unsere Franciacorta reiner und bekömmlicher. Damit dieser „Blanc de Noir“ seine eigene, große Persönlichkeit zeigen und das Terroir, dem er entspringt, vermitteln kann, haben wir uns entschieden, ihm beim Degorgieren keinen Likör d.h. keine Dosage hinzu zu fügen. Jede verpackte Flasche wird eindeutig gekennzeichnet, um eine eventuelle Rückverfolgung zu ermöglichen.

Ca' del Bosco

Cuvée Annamaria Clementi

2005

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Franciacorta Riserva.

REBSORTEN
Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%.

LESEZEITPUNKT
Letzte Augustdekade 2005.

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG
7.200 Kilogramm Trauben, die 2.800 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 39%).

TIRAGE
April 2006

VERFEINERUNG AUF DER HEFE
Im Durchschnitt 7 Jahre.

DOSAGE BEIM DEGORGIEREN
Der Zuckerzusatz entspricht 1,5 Gramm/Liter.

ANALYSEDATEN BEIM DEGORGIEREN
Alkohol 12,5% Vol.; pH 3,04; Gesamtsäure 6,15 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,36 Gramm/Liter.

SULFITE
Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 50 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter).

Ca' del Bosco

Cuvée Annamaria Clementi

2005

Lagenherkunft

11 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 33 Jahren, die sich in den Gemeinden von Erbusco, Adro, Corte Franca, Iseo und Passirano befinden.

2 Pinot Bianco-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 22 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

5 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 28 Jahren in den Gemeinden von Erbusco, Iseo und Passirano.

Die Weinbereitung

Die Cuvée Annamaria Clementi ist das Ergebnis kompromissloser Qualitätsarbeit sowohl im Weinberg als auch in der Kellerei. Für die Grundweine werden ausschließlich die Moste der allerersten Pressung vergoren. Die alkoholische Gärung findet ausnahmslos in kleinen Eichenfässern statt, deren ausgewählte Hölzer mindestens 3 Jahre abgelagert sein müssen.

weiter →

Ca' del Bosco

Cuvée Annamaria Clementi

2005

Hier verweilt der Wein weitere 6 Monate auf der Hefe, wobei sich die malolaktische Gärung vollzieht. Kein Kompromiss, kein Nachsehen: nur der Wein der besten Fässer der 18 Grundweine wird für die Entstehung der Cuvée Annamaria Clementi abgezogen Ein Paar lenkbarer Behälter füllt ihn per Schwerkraft von den Fässern in den Tank für den Verschnitt um. Die sehr lange Reifung auf der Hefe, die sich über mehr als 7 Jahre erstreckt, bestimmt das einmalige Profil dieses Weins. Ein absoluter Franciacorta. Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit Hilfe eines weltweit einmaligen Systems, das von Ca` del Bosco erfunden und patentiert wurde. Es vermeidet Oxidationsschocks und weitere Schwefelzufuhr, was unsere Franciacorta reiner, bekömmlicher und langlebiger macht. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, um ihre eventuelle Rückverfolgung zu garantieren.

Ca' del Bosco

Cuvée Annamaria Clementi Rosé

2006

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Franciacorta Rosé Riserva.

REBSORTEN
Pinot Nero 100%.

LESEZEITPUNKT
26. August 2006.

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG
7.700 Kilogramm Trauben, die 3.460 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 45%).

TIRAGE
10. April 2007

VERFEINERUNG AUF DER HEFE
Im Durchschnitt 7 Jahre.

DOSAGE BEIM DEGORGIEREN
Der Zuckerzusatz entspricht 2 Gramm/Liter.

ANALYSEDATEN BEIM DEGORGIEREN
Alkohol 12,5% Vol.; pH 3,02; Gesamtsäure 6,00 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,32 Gramm/Liter.

SULFITE
Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 50 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter).

Ca' del Bosco

Cuvée Annamaria Clementi Rosé

2006

Lagenherkunft

3 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 29 Jahren in der Gemeinde von Erbusco.

Die Weinbereitung

Die Cuvée Annamaria Clementi Rosé ist der höchste Ausdruck des reinen Pinot Nero, der im Stil von Ca` del Bosco rosa vinifiziert wurde. Sie entsteht durch die Kunst, die Grundweine aus 3 historischen Lagen gekonnt zu verschneiden, die nach einer kurzen Maischegärung bei einer Temperatur von 14°C gewonnen wurden. Es sind nur wenige Stunden, die diese besondere Farbgebung des intensiven Rosatons und das extrem finessenreiche und harmonische Aromenprofil bewirken, die die Cuvée Annamaria Clementi Rosé schließlich auf der Flasche auszeichnen.

weiter →

Ca' del Bosco

Cuvée Annamaria Clementi Rosé

2006

Alle Phasen der Weinbereitung der unterschiedlichen Grundweine erfolgen in kleinen Eichenfässern, deren ausgewählte Hölzer mindestens 3 Jahre abgelagert und in tiefen Kellern aufbewahrt sein müssen. Die alkoholische Gärung, die malolaktische Gärung und die Holzfassreife dauern insgesamt 7 Monate. Die Cuvée Annamaria Clementi Rosé entsteht aus der Auswahl der besten Fässer. Der Abstich erfolgt per Schwerkraft genau wie das Umfüllen von den Fässern in die Tanks für die Assemblage mit Hilfe eines lenkbaren Behälterpaares. Mindestens weitere 7 Jahre der Reifung auf der Hefe sind notwendig, um die Harmonie des Bouquets und die exzellente Ausgewogenheit im Geschmack zu erzielen, die die Cuvée Annamaria Clementi Rosé zu einem großartigen Franciacorta machen. Das Degorgieren erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff mit Hilfe eines weltweit einmaligen Systems, das von Ca` del Bosco erfunden und patentiert wurde.

weiter →

Ca' del Bosco

Cuvée Annamaria Clementi Rosé

2006

Es vermeidet Oxidationsschocks und weitere Schwefelzufuhr, was unsere Franciacorta reiner, bekömmlicher und langlebiger macht. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, um ihre eventuelle Rückverfolgung zu garantieren.

DIE KUNST, FRANCIACORTA ZU SEIN

Ca' del Bosco

Curtefranca Bianco

2013

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Curtefranca Bianco D.O.C.

REBSORTEN
Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%.

LESEZEITPUNKT
Erste Augustdekade 2013.

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG
8.000 Kilogramm Trauben, die 4.700 Litern Wein entsprechen
(Ertrag in Wein: 59%).

FLASCHENABFÜLLUNG
Mai 2014.

VERFEINERUNG AUF DER FLASCHE
6 Monate.

ANALYSEDATEN BEI DER FLASCHENABFÜLLUNG
Alkohol 12,50% Vol.; pH 3,08 ;
Gesamtsäure 6,51 Gramm/Liter;
Flüchtige Säure 0,30 Gramm/Liter.

SULFITE
Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 60 Milligramm/Liter
(Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 200 Milligramm/Liter).

Ca' del Bosco

Curtefranca Bianco

2013

Lagenherkunft

10 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 26 Jahren, die sich in den Gemeinden von Erbusco, Cazzago San Martino und Passirano befinden. 2 Pinot Bianco-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 21 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

Die Weinbereitung

Der Curtefranca Bianco entsteht aus den Trauben aus 12 Weinbergen, die aufgrund ihrer Exposition, ihrer Klone und des Alters ihrer Reben die ganze Magie eines Weißweines im Ca` del Bosco-Stil zum Ausdruck bringen können. Eine perfekte Verbindung: die Duftigkeit der Frucht des Chardonnay und die Eleganz des Pinot Bianco. Unter Befolgung der Ca` del Bosco-Methode werden die Trauben per Hand in kleine Kisten gelesen, sofort klassifiziert

weiter →

Ca' del Bosco

Curtefranca Bianco

2013

und abgekühlt. Jede Traube wird mit fachmännischen Blicken und Händen selektiert und durchläuft anschließend die exklusive „Beeren-Therme“.
Dabei handelt es sich um ein exklusives Wasch- und Hydromassagesystem für Trauben, das mittels dreier Einweichwannen und eines Trocknungstunnels funktioniert. Die Vinifizierung erfolgt ausnahmslos in temperaturkontrollierten Edelstahltanks bei 18° - 20°. Nach einer Verfeinerungszeit von circa 8 Monaten wird der Wein mittels Schwerkraft auf natürliche Weise abgefüllt. Dank eines innovativen Abfüllsystems erleidet der Wein keine Oxidationsschocks, er wird schonend behandelt und benötigt keine weitere Schwefelzufuhr. Seine Integrität und seine Bekömmlichkeit sind garantiert. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, so dass ihre eventuelle Rückverfolgung garantiert ist.

Ca' del Bosco

Curtefranca Rosso

2011

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Curtefranca Rosso D.O.C.

REBSORTEN
Merlot 35%, Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 40%.

LESEZEITPUNKT
Zweite Septemberdekade 2011.

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG
8.800 Kilogramm Trauben, die 5.600 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 64%).

FLASCHENABFÜLLUNG
April 2014.

VERFEINERUNG AUF DER FLASCHE
8 Monate.

ANALYSEDATEN BEI DER FLASCHENABFÜLLUNG
Alkohol 13,50% Vol.; pH 3,45 ; Gesamtsäure 4,75 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,47 Gramm/Liter.

SULFITE
Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 63 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 150 Milligramm/Liter).

Ca' del Bosco

Curtefranca Rosso

2011

Lagenherkunft

3 Merlot-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 19 Jahren, die sich in den Gemeinden von Cazzago San Martino e Passirano befinden.
1 Cabernet Franc-Lage und 2 Cabernet Sauvignon-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 20 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

Die Weinbereitung

Dieser Rotwein-Klassiker von Ca' del Bosco entsteht durch die separate Vinifizierung von Trauben aus 6 unterschiedlichen Weinbergen. Die Gärung auf der Maische richtet sich jeweils nach der entsprechenden Rebsorte. Beim Jahrgang 2011 dauerte die Maischung 21 Tage für den Cabernet Sauvignon, 20 Tage für den Merlot und 19 Tage für den Cabernet Franc. Während der alkoholischen Gärung und der Maischung werden die Temperatur und das Umspülen des Tresterhutes aufmerksam kontrolliert.

weiter →

Ca' del Bosco

Curtefranca Rosso

2011

Das Umwälzen erfolgt täglich mit Hilfe zweier Lift-Behälter, in denen der Wein, der vom Boden des Tanks abgezogen wurde, mittels der Schwerkraft transportiert wird. Der Wein, der von den lenkbaren Behältern in die Höhe transportiert wurde, wird von oben wieder in den Tank gegossen, um den Tresterhut zu überschwemmen. Die Farbpigmente und die Gerbstoffe können kaum natürlicher, effizienter und schonender extrahiert werden. Nach dem Abstich wird der noch warme Wein in kleine Eichenholzfässer gefüllt. Erst nach der malolaktischen Gärung erfolgt mitten im Winter das Umfüllen und Verschneiden der einzelnen Chargen. So entsteht der Curtefranca Rosso, dessen weiterer Ausbau sowohl im Holz als auch im Edelstahl sich über ungefähr 2 Jahre erstreckt. Anschließend werden die jeweiligen Partien miteinander verschnitten und der Wein mittels Schwerkraft auf natürliche Weise abgefüllt.

weiter →

Ca' del Bosco

Curtefranca Rosso

2011

Dank eines innovativen Abfüllsystems erleidet der Wein keine Oxidationsschocks, er wird schonend behandelt und benötigt keine weitere Schwefelzufuhr. Seine Integrität und seine Bekömmlichkeit sind garantiert. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, so dass ihre eventuelle Rückverfolgung garantiert ist.

Ca' del Bosco

Chardonnay

2011

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Curtefranca Bianco D.O.C.

REBSORTEN
Chardonnay 100%.

LESEZEITPUNKT
Dritte Augustdekade 2011.

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG
8.600 Kilogramm Trauben, die 4.900 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 57%).

FLASCHENABFÜLLUNG
3. Juli 2012.

VERFEINERUNG AUF DER FLASCHE
2 Jahre und 4 Monate.

ANALYSEDATEN BEI DER FLASCHENABFÜLLUNG
Alkohol 13,00% Vol.; pH 3,18 ; Gesamtsäure 5,30 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,35 Gramm/Liter.

SULFITE
Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 55 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 200 Milligramm/Liter).

Ca' del Bosco

Chardonnay

2011

Lagenherkunft

8 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 32 Jahren in den Gemeinden von Erbusco und Corte Franca.

Die Weinbereitung

Der Chardonnay von Ca` del Bosco vereint in sich die besondere Eignung eines Anbaugebietes, den Rebsortencharakter zu betonen, und das Geschick des Menschen, diesen hervorzubringen und zu einem großen Wein werden zu lassen. Er ist das Ergebnis einer strengen Traubenselektion und einer fachmännischen Weinbereitung unter Befolgung der Ca' del Bosco-Methode. Die Trauben aus 8 „auserwählten" Lagen werden, sobald sie per Hand in kleine Kisten gelesen wurden, klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und –hand selektiert und gelangt anschließend in die exklusive „Beeren-Therme".

weiter →

Ca' del Bosco

Chardonnay

2011

Es handelt sich um ein besonderes Wasch- und Hydromassagesystem für Trauben mit drei Einweichwannen und einem Trocknungstunnel. Nach dem Abpressen unter Ausschluss von Sauerstoff wird nur der beste Most der ersten Pressung für die alkoholische Gärung in kleine Eichenfässer gefüllt, deren ausgewählte Hölzer mindestens 3 Jahre abgelagert sein müssen. Hier verbleibt der Wein auf seiner Hefe für weitere 10 Monate, während derer auch die malolaktische Gärung erfolgt. Mittels der Methode der „Bâtonnage“, die wöchentlich wiederholt wird, erreicht er seine optimale Duftharmonie und Geschmackskomplexität. Anschließend werden die einzelnen Partien verschnitten und der Wein wird mittels Schwerkraft auf natürliche Weise abgefüllt. Dank eines innovativen Abfüllsystems erleidet der Wein keine Oxidationsschocks, er wird schonend behandelt und benötigt keine weitere Schwefelzufuhr. Seine Integrität und seine Bekömmlichkeit sind garantiert. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, so dass ihre eventuelle Rückverfolgung garantiert ist.

Ca' del Bosco

Pinéro

2009

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Sebino Rosso Pinot Nero I.G.T.

REBSORTEN
Pinot Nero 100%.

LESEZEITPUNKT
18. August 2009.

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG
7.400 Kilogramm Trauben, die 4.300 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 58%).

FLASCHENABFÜLLUNG
29. September 2010.

VERFEINERUNG AUF DER FLASCHE
2 Jahre und 6 Monate.

ANALYSEDATEN BEI DER FLASCHENABFÜLLUNG
Alkohol 13,00% Vol.; pH 3,63 ; Gesamtsäure 4,25 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,41 Gramm/Liter.

SULFITE
Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 50 Milligramm/Liter
(Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 150 Milligramm/Liter).

Ca' del Bosco

Pinéro

2009

Lagenherkunft

5 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 26 Jahren in den Gemeinden von Erbusco und Corte Franca.

Die Weinbereitung

Die Trauben werden per Hand in kleine Kisten gelesen und umgehend klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und –hand selektiert, bevor sie über den Maischebehälter transportiert wird. Beim Entrappen fallen die Beeren von oben durch die Schwerkraft in den Tank. So wird der Einsatz traditioneller Pumpsysteme vermieden, die zu unerwünschten „grünen" Noten führen würden. Beim Jahrgang 2009 dauerten die alkoholische Gärung und die Maischung 17 Tage, während derer aufmerksam die Temperatur und das Umspülen des Tresterhutes kontrolliert wurden. Das Umwälzen erfolgt täglich mit Hilfe zweier Lift-Behälter, in denen der Wein, der vom Boden des Tanks abgezogen wurde, mittels der Schwerkraft transportiert wird.

Ca' del Bosco

Pinéro

2009

Der Wein, der von den lenkbaren Behältern in die Höhe transportiert wurde, wird von oben wieder in den Tank gegossen, um den Tresterhut zu überschwemmen. Die Farbpigmente und die Gerbstoffe können kaum natürlicher, effizienter und schonender extrahiert werden. Nach dem Abstich wird der noch warme Wein in kleine Eichenfässer umgefüllt, von denen 50% neu sind, und deren ausgewählte Hölzer mindestens 3 Jahre abgelagert sein müssen. Der Ausbau dauert insgesamt 12 Monate und anschließend wird der Wein mittels Schwerkraft auf natürliche Weise abgefüllt. Dank eines innovativen Abfüllsystems erleidet der Wein keine Oxidationsschocks, er wird schonend behandelt und benötigt keine weitere Schwefelzufuhr. Seine Integrität und seine Bekömmlichkeit sind garantiert. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, so dass ihre eventuelle Rückverfolgung garantiert ist.

Ca' del Bosco

Maurizio Zanella

2009

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Sebino Rosso I.G.T.

REBSORTEN
Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%.

LESEZEITPUNKT
14. September 2009.

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG
9.300 Kilogramm Trauben, die 5.400 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 58%).

FLASCHENABFÜLLUNG
29. Juli 2011.

VERFEINERUNG AUF DER FLASCHE
3 Jahre und 4 Monate.

ANALYSEDATEN BEI DER FLASCHENABFÜLLUNG
Alkohol 13,50% Vol.; pH 3,49 ; Gesamtsäure 4,70 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,40 Gramm/Liter.

SULFITE
Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 45 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 150 Milligramm/Liter).

Ca' del Bosco

Maurizio Zanella

2009

Lagenherkunft

2 Cabernet Sauvignon-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 27 Jahren in der Gemeinde von Erbusco.

1 Merlot-Lage mit einem durchschnittlichen Rebalter von 25 Jahren in der Gemeinde von Cazzago San Martino.

1 Cabernet Franc-Lage mit einem durchschnittlichen Rebalter von 24 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

Die Weinbereitung

Der Maurizio Zanella entsteht durch die separate Vinifizierung der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc aus den besten Lagen von Cà del Bosco.

weiter →

Ca' del Bosco

Maurizio Zanella

2009

Die Trauben werden per Hand in kleine Kisten gelesen und umgehend klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und –hand selektiert, bevor sie über den Maischebehälter transportiert wird. Beim Entrappen fallen die Beeren von oben durch die Schwerkraft in den Tank. So wird der Einsatz traditioneller Pumpsysteme vermieden, die zu unerwünschten „grünen" Noten führen würden. Beim Jahrgang 2009 dauerten die alkoholische Gärung und die Maischung 22 Tage, während derer aufmerksam die Temperatur und das Umspülen des Tresterhutes kontrolliert wurden. Das Umwälzen erfolgt täglich mit Hilfe zweier Lift-Behälter, in denen der Wein, der vom Boden des Tanks abgezogen wurde, mittels der Schwerkraft transportiert wird. Der Wein, der von den lenkbaren Behältern in die Höhe transportiert wurde, wird von oben wieder in den Tank gegossen, um den Tresterhut zu überschwemmen.

weiter →

Ca' del Bosco

Maurizio Zanella

2009

Die Farbpigmente und die Gerbstoffe können kaum natürlicher, effizienter und schonender extrahiert werden. Nach dem Abstich wird der noch warme Wein in kleine Eichenfässer umgefüllt, von denen 60% neu sind, und deren ausgewählte Hölzer mindestens 3 Jahre abgelagert sein müssen. Erst nach der malolaktischen Gärung erfolgt mitten im Winter das Umfüllen und Verschneiden der einzelnen Chargen. So entsteht der Maurizio Zanella, dessen weiterer Ausbau im Holz sich über ungefähr 17 Monate erstreckt. Anschließend werden die jeweiligen Partien miteinander verschnitten und der Wein wird mittels Schwerkraft auf natürliche Weise abgefüllt. Dank eines innovativen Abfüllsystems erleidet der Wein keine Oxidationsschocks, er wird schonend behandelt und benötigt keine weitere Schwefelzufuhr. Seine Integrität und seine Bekömmlichkeit sind garantiert. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, so dass ihre eventuelle Rückverfolgung garantiert ist.

Ca' del Bosco

Carmenero

2007

URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Vino da Tavola Rosso.

REBSORTEN
Carménère 100%.

LESEZEITPUNKT
24. September 2007.

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG
7.000 Kilogramm Trauben, die 4.100 Litern Wein entsprechen (Ertrag in Wein: 58%).

FLASCHENABFÜLLUNG
28. August 2008.

VERFEINERUNG AUF DER FLASCHE
5 Jahre.

ANALYSEDATEN BEI DER FLASCHENABFÜLLUNG
Alkohol 13,50% Vol.; pH 3,68 ; Gesamtsäure 4,50 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,43 Gramm/Liter.

SULFITE
Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 40 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 150 Milligramm/Liter).

Ca' del Bosco

Carmenero

2007

Lagenherkunft

2 Carménère-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 21 Jahren in der Gemeinde von Passirano.

Die Weinbereitung

Die Carménère-Trauben aus 2 historischen Lagen werden per Hand in kleine Kisten gelesen und umgehend klassifiziert und abgekühlt. Jede Traube wird mit Kennerblick und –hand selektiert, bevor sie über den Maischebehälter transportiert wird. Beim Entrappen fallen die Beeren von oben durch die Schwerkraft in den Tank. So wird der Einsatz traditioneller Pumpsysteme vermieden, die zu unerwünschten „grünen" Noten führen würden. Die alkoholische Gärung und die Maischung dauern 20 Tage, während derer aufmerksam die Temperatur und das Umspülen des Tresterhutes kontrolliert werden. Das Umwälzen erfolgt täglich mit Hilfe zweier Lift-Behälter, in denen der Wein, der vom Boden des Tanks abgezogen wurde,

Carmenero

2007

mittels der Schwerkraft transportiert wird. Der Wein, der von den lenkbaren Behältern in die Höhe transportiert wurde, wird von oben wieder in den Tank gegossen, um den Tresterhut zu überschwemmen. Die Farbpigmente und die Gerbstoffe können kaum natürlicher, effizienter und schonender extrahiert werden. Nach dem Abstich wird der noch warme Wein in kleine Eichenfässer umgefüllt, von denen 65% neu sind, und deren ausgewählte Hölzer mindestens 3 Jahre abgelagert sein müssen. Der Ausbau im Holz dauert insgesamt 10 Monate und anschließend wird der Wein mittels Schwerkraft auf natürliche Weise abgefüllt. Dank eines innovativen Abfüllsystems erleidet der Wein keine Oxidationsschocks, er wird schonend behandelt und benötigt keine weitere Schwefelzufuhr. Seine Integrität und seine Bekömmlichkeit sind garantiert. Zum Schluss wird jede konfektionierte Flasche eindeutig gekennzeichnet, so dass ihre eventuelle Rückverfolgung garantiert ist.

Ca' del Bosco

Via Albano Zanella, 13

Erbusco (BS) - Italy

www.cadelbosco.com

export@cadelbosco.com