



Ca'del Bosco

Cuvée Prestige Rosé

Ursprungsbezeichnung

Franciacorta Rosé.

Rebsorten

Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%.

Lagenherkunft

3 Chardonnay-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 29 Jahren, die sich in den Gemeinden von Erbusco, Cazzago San Martino, Iseo und Passirano befinden.

17 Pinot Nero-Lagen mit einem durchschnittlichen Rebalter von 22 Jahren in den Gemeinden von Erbusco, Adro und Passirano.

Lesezeitpunkt

Erste Augustdekade.

Durchschnittlicher Hektarertrag

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

Die Weinbereitung

Die Cuvée Prestige entsteht durch die getrennte Vinifizierung der Trauben des Pinot Nero und des Chardonnay. 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 Wasch- und Hydromassagesystem für die Trauben mit drei Spezialwannen und einem Trocknungstunnel. 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. Anschließend gärt der Most getrennt von den Traubenschalen in kleinen Holzfässern und temperaturkontrollierten Edelstahl tanks. 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.

Tirage

Im April des auf die Lese folgenden Jahres.

Verfeinerung auf der Hefe

Im Durchschnitt 30 Monate.

Dosage beim Degorgieren

Der Zuckerzusatz entspricht 3,5 Gramm/Liter.

Analysedaten beim Degorgieren

Alkohol 12,5% Vol.; pH 3,05; Gesamtsäure 6,23 Gramm/Liter; Flüchtige Säure 0,37 Gramm/Liter.

Sulfite

Gesamt-Schwefeldioxidgehalt geringer als 45 Milligramm/Liter (Gesetzlich zulässiges Höchstlimit: 185 Milligramm/Liter).

