



Ca'delBosco



Cuvée Prestige

Ursprungsbezeichnung

Franciacorta.

Rebsorten

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

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.

Lesezeitpunkt

Erste und zweite Augustdekade.

Durchschnittlicher Hektarertrag

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

Die Weinbereitung

Die Grundweine für die Cuvée Prestige sind 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. 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. Nach dem Abpressen unter Ausschluss von Sauerstoff gären alle Moste der Grundweine in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern, 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. 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

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).