



CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT FRANCIACORTA DOCG

Spécialité par lot



Ca'del Bosco

Région : Lombardie

Cépages : Chardonnay 79,5%, Pinot Bianco 1,5%, Pinot Nero 19%.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main et codés selon le vignoble de provenance. Ils sont ensuite réfrigérés et de nouveau inspectés et sélectionnés par une main experte avant d'être pressés. La fermentation alcoolique se fait en cuve d'acier à température contrôlée jusqu'au mois de mars suivant. Il faudra 7 mois supplémentaires au vin pour se clarifier, vieillir et révéler ses particularités aromatiques. La magie de la *Cuvée Prestige Ca' del Bosco* réside dans le mélange du vin de base et des meilleurs millésimes (entre 20-30%) des vendanges précédentes, conservés en barriques de rouvre, jusqu'à utilisation. C'est cette technique spéciale qui donne l'essence à la Cuvée. La personnalité du Cuvée Prestige est renforcée par un affinement en bouteilles, en caves, à une température constante de 12°C. Le dégorgement s'effectue en petites quantités. Le sirop de dosage est composé uniquement de vins blancs ayant mûris en barriques de rouvre ainsi que d'une minime quantité de sucre. Le dégorgement se fait en l'absence d'oxygène par un système unique créé par Ca'del Bosco. Ce processus évite l'oxydation et réduit le recours à des sulfites additionnels. Finalement, chaque bouteille est marquée afin d'en assurer la traçabilité.

Vieillessement sur lies : moyenne de 25 mois

Dosage au dégorgement : équivalent à 4g/L de sucre

Dégustation : Sa mousse est abondante, intense et rapide. Le perlage en est mince et continu. D'une extraordinaire couleur jaune paille aux vagues reflets verts, ce mousseux offre des parfums vivaces et agréables. Il possède des sensations de fruits verts, de pommes, de mirabelles et de pêches. Il est sec en bouche, consistant et bien structuré. On y retrouve l'acidité des fruits en équilibre avec des composantes élégantes et raffinées

Accords : Excellent en apéritif, ce mousseux accompagne à merveille les hors d'œuvres, les risottos et les poissons. Servir à 8°C.



Code SAQ: 11008024

Prix : 48,00\$

Prix licencié : 41,58\$

UVC : 6