



Ca' del Bosco

Cuvée Prestige

Spumante Brut



Italia, Lombardia

L'essenza di un sapere lungo trent'anni. L'amore per la propria terra. La migliore espressione dei suoli della Franciacorta. Esperienze ed intuizioni che, una vendemmia dopo l'altra, consentono di entrare a fondo nell'intima conoscenza della materia prima, l'uva, e del lungo processo di trasformazione che la rende vino.

Nata nel 1976 con il nome Franciacorta Pinot, rappresenta il nostro primo passo nel mondo dei Franciacorta. Nel 1991, con il nome Franciacorta Brut N.V., assume uno stile sempre più riconoscibile e fedele al terroir. Nel 2005, dopo oltre 30 anni di ricerca e dedizione, diventa Cuvée Prestige e acquisisce una sua Identità ben definita. Dopo una costante riduzione del dosaggio alla sboccatura atto ad esaltare le caratteristiche delle uve di provenienza, con la vendemmia 2017 si arricchisce dell'attributo Edizione, per permettere di fissare nella memoria degustativa le diverse sfumature di ogni interpretazione.

REGIONE: Lombardia

UVAGGIO: Chardonnay 75%, pinot bianco 10%, pinot nero 15%

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8° C

NOTE DEGUSTAZIONE: Alla vista, color giallo paglierino, lucente. Perlage fine e persistente. All'olfatto, mostra sentori delicati di fiori bianchi e frutta a polpa gialla, con un bel sentore di pasticceria e un lieve rimando erbaceo. Gusto piacevole, pulito e vivace, si distende armonicamente su una trama minerale spiccata e note di frutta esotica.

ABBINAMENTI: La Cuvée Prestige di Ca' del Bosco si accompagna bene ad antipasti leggeri a base di pesce o verdura, a secondi piatti di mare semplici e a piccoli crostacei. Ottimo con carpacci di pesce e sushi o anche come aperitivo

